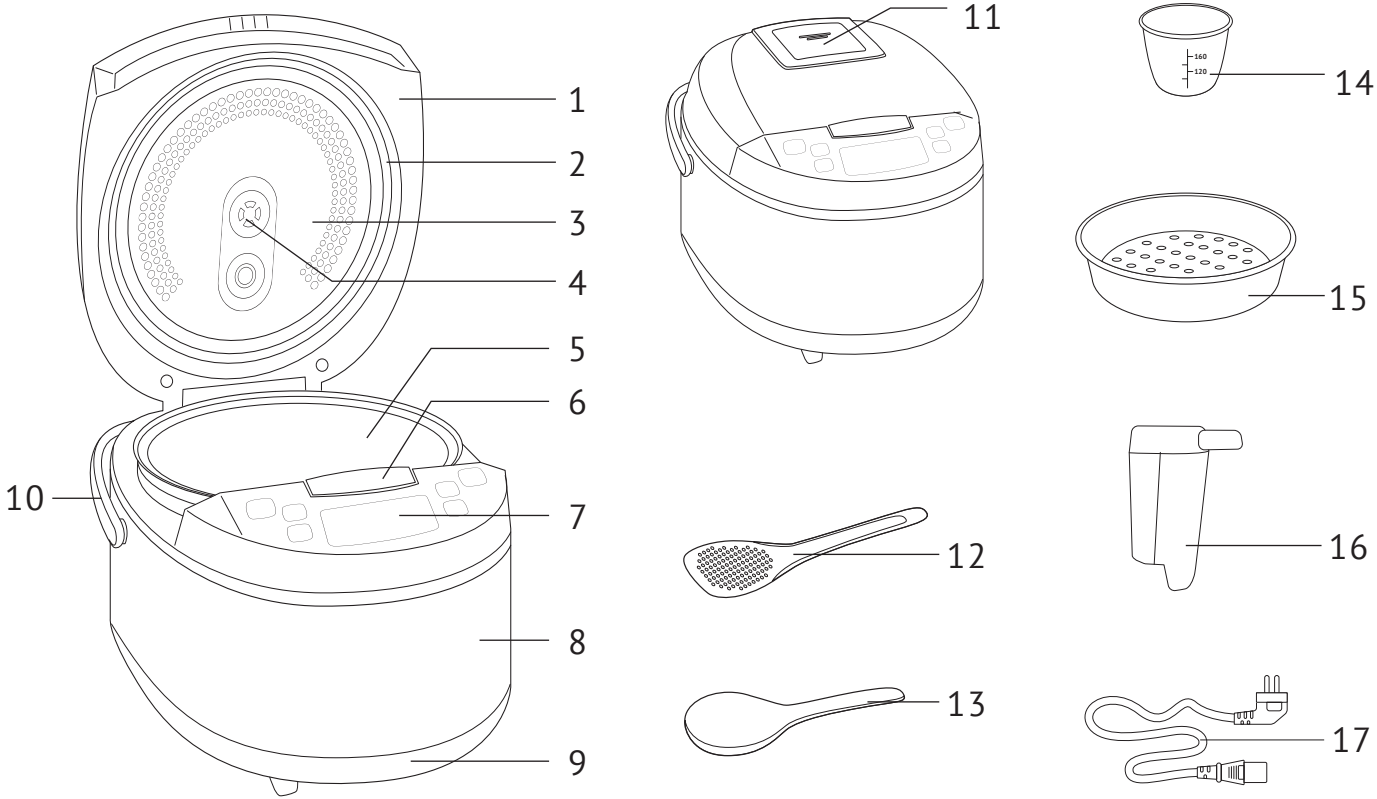
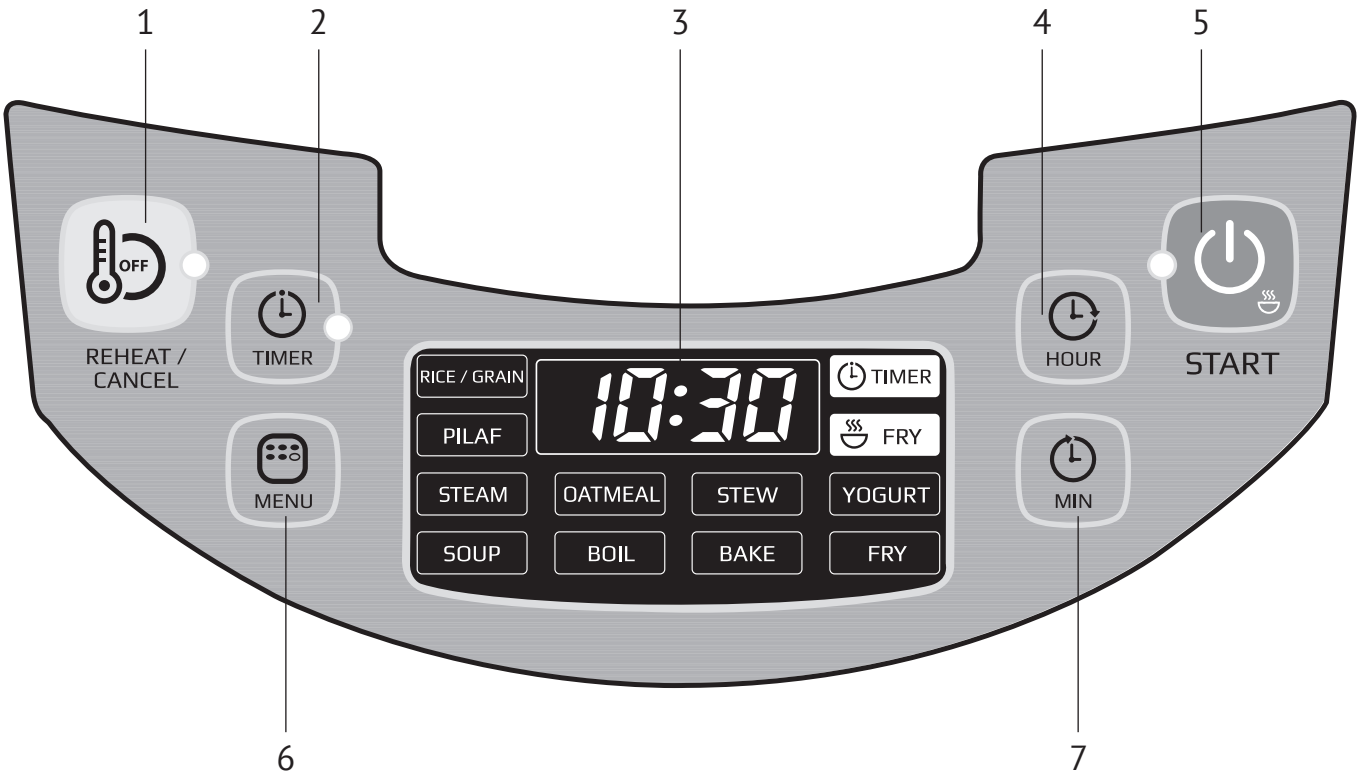
REDMOND

Multicooker RMC-M4500

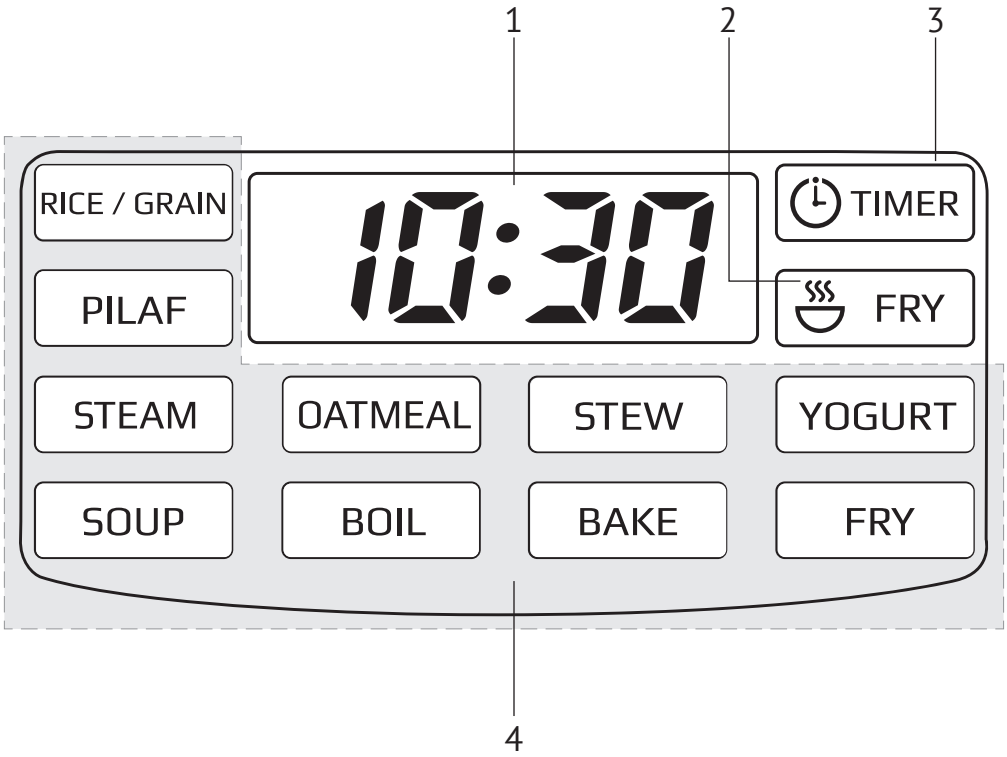
User manual

A1




1
2
3
4
5
OFF
REHEAT / CANCEL
TIMER
MENU
RICE / GRAIN
PILAF
STEAM
OATMEAL
STEW
YOGURT
SOUP
BOIL
BAKE
FRY
10:30
TIMER
FRY
HOUR
MIN
START
6
7

A3


1
2
3
RICE / GRAIN
10:30
TIMER
PILAF
FRY
STEAM
OATMEAL
STEW
YOGURT
SOUP
BOIL
BAKE
FRY
4

⚠ *Carefully read all instructions before operating and save them for future reference. By carefully following these instructions you can considerably prolong the service life of your appliance.*

IMPORTANT SAFEGUARDS

The manufacturer is not responsible for any failures arising from the use of this product in a manner inconsistent with the technical or safety standards.

- This appliance is intended to be used in household and similar applications such as: staff kitchen areas in shops, offices and other working environments; farm houses; by clients in hotels, motels and other residential type environments; bed and breakfast type environments.
- Before installing the appliance, check that the device voltage corresponds with the supply voltage in your home **(refer to rating plate or technical data)**.
- While using the extension cord, make sure that its voltage is the same as specified on the device. Using different voltage may result in a fire or other accident, causing appliance damage or short circuit.
- The appliance must be grounded. Connect only to a properly installed wall socket. **Failure to do so may result in the risk of electrical shock**. Use only grounded extension cords.

CAUTION! During use the appliance becomes hot! Care should be taken to avoid touching the housing, bowl, or any other metal parts while operating. Make sure your hands are protected before handling the device. To avoid possible burns, do not lean above the open appliance.

- Always unplug the device after use, before cleaning or moving. Never handle plug with wet hands. Do not pull power cord to disconnect from outlet; instead, grasp plug and pull to disconnect.
- Keep the power cord away from hot surfaces (gas or electric ovens) or sharp edges. Do not let cord hang over edge of table or counter.

Remember: damaging the cord may lead to a failure that will not be covered by the warranty. If the cable is damaged or requires replacing, contact an authorized service center only to avoid all risks.

- Never place the device on soft surfaces to keep ventilation slots clear of any obstruction. Failure to do so may result in overheating and device malfunction.
- Do not operate the appliance outdoors, to prevent water or any foreign object or insect from getting into the device. Failure to do so may result in serious damage of the appliance.
- Always unplug the device and let it cool down before cleaning. Follow cleaning and general maintenance guidelines (*p. 9*) when cleaning the unit.

DO NOT immerse the device in water or wash it under running water!

- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Keep the appliance and its cord out of reach of children aged less than 8 years. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
- Any kinds of modifications or adjustments to the product are not allowed. All the repairs should be carried out by an authorized service center. **Failure to do so may result in device and property damage or injury**.

CONTENTS

I. PRIOR TO FIRST USE 7
II. OPERATION 7
III. ADDITIONAL FEATURES 8
IV. OPTIONAL ACCESSORIES 8
V. COOKING TIPS 8
VI. CLEANING AND GENERAL MAINTENANCE GUIDELINES 9
VII. BEFORE ADDRESSING A SERVICE CENTER 9
VIII. PRODUCT WARRANTY 9

Technical Specifications

Model	RMC-M4500
Power	700 W
Voltage	220–240 V, 50 Hz
Bowl capacity	5 l
Bowl coating	non-stick
Steam valve	removable
Display	LED, digital

Programs

1. RICE/GRAIN
2. PILAF
3. STEAM
4. SOUP
5. BOIL
6. OATMEAL
7. STEW
8. BAKE
9. FRY
10. YOGURT

Functions

Keep warm function	up to 24 hours
An option to disable the Keep Warm in advance	ja
Preset function	up to 24 hours
Reheat function	up to 24 hours

Packaging Arrangement

Multicooker with a removable bowl 1
Steaming container 1
Measuring cup 1
Stirring paddle 1
Serving spoon 1
Spoon/Paddle holder 1
"100 Recipes" 1
User manual 1
Service booklet 1
Power cord 1

In accordance with the policy of continuous improvement, the manufacturer reserves the right to make any modifications to design, packaging arrangement, or technical specifications of the product without prior notice.

Device Assembly A1

1. The lid
2. Rubber sealing ring
3. Removable inner lid
4. Steam release hole
5. Bowl
6. Lid release button
7. Control panel with a display
8. The housing
9. The base
10. Carrying handle
11. Steam release valve
12. Stirring paddle
13. Serving spoon
14. Measuring cup
15. Steaming container
16. Spoon/Paddle holder
17. Power cord

Control Panel A2

1. "REHEAT/CANCEL" button disables/reactivates the Reheat function, interrupts the program, and cancels all settings.
2. Use "TIMER" button to enter the preset mode.
3. Display.
4. Use "HOUR" button to adjust the hours when setting the cooking time and Preset function.
5. "START" button starts the cooking program; disables/reactivates the Keep Warm function.
6. "MENU" button is used to select an automatic cooking program.
7. Use "MIN" button to adjust the minutes when setting the cooking time and Preset function.

Display A3

1. Cooking time/time of a delay indicator.
2. "FRY" program indicator.
3. Preset function indicator.
4. Indicator of a chosen cooking program.

I. PRIOR TO FIRST USE

Carefully unpack the device, remove all packaging materials and stickers except the one with the unit's serial number. The absence of the serial number will deprive you of your warranty benefits.
Wipe all interior and exterior surfaces of the unit with a soft, damp cloth. Wash the bowl with warm soapy water. Rinse and dry thoroughly. Odor on first use of the appliance is normal. In such case, clean the device (*p. 9*).

CAUTION! Do not use the appliance in case of any malfunctions.

II. OPERATION

Before Use

Place the device on a flat, stable, and hard surface away from any objects or cabinets that could be damaged by steam, humidity, or high temperatures.
Before operating, make sure that the outer and inner parts of the multicooker have no dents, cracks or any other visible damages. There should not be any obstructions between the heating element and the bowl.

Setting the Cooking Time

Multicooker REDMOND RMC-M4500 allows manually adjusting the cooking time, set by default for each program. Setting interval and range of cooking time settings depend on the program of cooking chosen (*p. 9*).

1. Select the cooking program. Press "HOUR" button repeatedly to adjust the hours. Press "MIN" button repeatedly to adjust the minutes. To scroll through the digits, press and hold the corresponding button down.
2. To set the cooking time of less than one hour, repeatedly press the "HOUR" button to zero the hour settings and set the minutes using the "MIN" button.
3. When the time is set (display keeps blinking), proceed to the next stage, in accordance with the cooking program chosen. Press "REHEAT/CANCEL" button to cancel all settings and reset.

IMPORTANT! For your convenience, the cooking time range in all programs starts with the minimum setting, enabling you to prolong the cooking time if the dish comes out undercooked.
In "STEAM", "SOUP", "PILAF" programs the countdown begins only when the device reaches its operating temperature. E.g. the countdown of the "STEAM" program begins only when the water comes to a full boil, providing enough steam.

Preset Function

Preset function allows setting the program to be finished by certain time. Setting the time of a delay, take the cooking time of the program into consideration. Time settings range from 1 to 24 hours with 10 minute intervals.

1. Press "MENU" button to select the cooking program.
2. Press "TIMER" button to set the time of a delay. "Timer" indicator lights up and the timer starts blinking.
3. Use "HOUR" button to set the hours in 24-hour format and "MIN" button to set the minutes. To scroll through the digits press and hold the corresponding button down.
4. To set the cooking time of less than one hour repeatedly press "HOUR" button to zero the hour settings and set the minutes using the "MIN" button.
5. Press "REHEAT/CANCEL" button to cancel the settings and reset.
6. When the time of a delay is set, press "Start" button. Corresponding indicator lights up and the countdown begins. The dish will be ready when the time set expires.

If the time of a delay is less or equal to the cooking time of the program, the cooking process will begin right after you press "START".
Preset function is available in all cooking programs except "FRY".
It is not recommended to set Preset function if various dairy and perishable products are being used (eggs, fresh milk, meat, cheese, etc.).
Setting the Preset function remember that the countdown in "STEAM", "SOUP" and "BOIL" programs begins only after the device reaches its operating temperature.

Keep Warm Function

Keep Warm function is being activated automatically at the end of the cooking program. It allows maintaining the temperature of 70–75°C for a period of time up to 24 hours. "REHEAT/CANCEL" button indicator lights up and Keep Warm count up is displayed. Press "REHEAT/CANCEL" button to disable the function.

Disabling the Keep Warm in advance

Automatic activation of the Keep Warm function at the end of the program may sometimes be undesirable. REDMOND RMC-M4500 allows disabling the function in advance. To do so, press "START" button right after the program starts running or at any point of its operation. To reactivate the function, repress the "START" button.

Reheat Function

Multicooker REDMOND RMC-M4500 may be used to reheat the cold meal.

1. Fill the bowl with ingredients and place it inside the device.
2. Close the lid until it clicks into place and plug in the unit.
3. Press "REHEAT/CANCEL". Button indicator lights up and the Reheat function countdown is being displayed.
4. The meal will be warmed up to 70–75°C and the temperature will be maintained for the next 24 hours.
5. To cancel the function press "REHEAT/CANCEL" (button indicator goes off).

The function may operate for a period of 24 hours, however, we recommend using it moderately, because a prolonged thermal exposure may affect flavor characteristics or dry out the meal.

Standard Operating Procedure for Automatic Programs

1. Measure the ingredients according to the recipe and put them into the bowl. Make sure that all the ingredients including liquid are below the scale mark indicating maximum capacity.
2. Place the bowl inside the device. The bowl and the heating element must fit tightly.
3. Close the lid until it clicks into place. Plug in the unit.
4. Select the desired cooking program by pressing the "MENU" button (corresponding indicator lights up and default time for the program is displayed).
5. Use "HOUR" and "MIN" buttons to adjust the time set by default for each program.
6. Set Preset function if needed.
7. Press "START". The program starts running and its countdown is being displayed. Repress "START" button to disable the Keep Warm function.
8. When cooking time expires the device makes an audible sound. Depending on your settings the device either automatically enters the Keep Warm ("REHEAT/CANCEL" button indicator lights up, count up is displayed), or the standby mode.
9. To interrupt or to cancel the program or to disable the Keep Warm function press "REHEAT/CANCEL".

"RICE/GRAIN" Program
This program is recommended for cooking various grains and other side dishes. Default time is 30 minutes. Manual time settings range from 5 minutes to 1 hour and 30 minutes with 1 minute intervals.

"PILAF" Program
This program is recommended for cooking various types of rice dishes. Default time is 60 minutes. Manual time settings range from 5 minutes to 2 hours with 5 minute intervals.

"STEAM" Program
This program is recommended for steaming or boiling vegetables, fish, meat and baby food. Default time is 30 minutes. Manual time settings range from 10 minutes to 2 hours with 5 minute intervals. Countdown of the program begins only when the water comes to a full boil.
Use the steaming container provided to steam:

1. Pour 600–1000 ml of water into the bowl. Place the steaming container in.
2. Measure the ingredients following the recipe provided and put them into the container. Install the steaming container inside the bowl. Make sure that the bowl and the heating element fit tightly.
3. Follow recommendations given in the "Standard operating procedure for automatic programs".

If you choose to adjust the time of the program set by default, follow recommendations given in the Table of Recommended Steaming Time for Various Products (p. 9).

"SOUP" Program
This program is recommended for cooking various soups, broths, stews and drinks. Default time is 60 minutes. Manual time settings range from 20 minutes to 8 hours with 5 minute intervals. The countdown of the program begins only when the device reaches its operating temperature.

"BOIL" Program
This program is recommended for cooking vegetables and legumes. Default time is 40 minutes. Manual time settings range from 5 minutes to 2 hours with 5 minute intervals. The countdown of the program begins only when the device reaches its operating temperature.

"OATMEAL" Program
This program is recommended for cooking baby food and hot cereal, using milk. Default time is 25 minutes. Manual time settings range from 5 minutes to 1 hour and 30 minutes with 1 minute intervals.
To avoid boiling away, when cooking various oat porridges using pasteurized low fat milk, we recommend you to do the following:

- rinse grain thoroughly before cooking;
- grease the sides of the bowl with butter;
- follow the proportions suggested in the recipe book. Increase or reduce amount of ingredients proportionally;
- using whole milk dilute it by half with water;

Cooking results may vary depending on the manufacturer and the place of origin of the products used.

"STEW" Program
This program is recommended for stewing vegetables, fish, meat, and seafood. Default time is 60 minutes. Manual time settings range from 20 minutes to 12 hours with 10 minute intervals.

"BAKE" Program
This program is recommended for baking cakes, pies, puddings, yeast, and puff pastry. Default time is 50 minutes. Manual time settings range from 20 minutes to 4 hours with 10 minute intervals.

"FRY" Program
This program is recommended for frying meat, vegetables, fish, poultry, and seafood. Default time is 15 minutes. Manual time settings range from 5 minutes to 1 hour with 1 minute intervals. Preset function is not available in this program.

"YOGURT" Program
This program is recommended for making healthy and delicious homemade yogurts and proofing dough. Default time is 8 hours. Manual time settings range from 30 minutes to 12 hours with 30 minute intervals. Keep Warm function is not available in this program.

Use yogurt jar set REDMOND RAM-G1 to prepare yogurts (to be purchased separately).

III. ADDITIONAL FEATURES
- Proofing the Dough
- Baking Bread
- Making Fondue
- Pasteurizing Liquids
- Reheating Baby Food
- Tableware and Personal Items Sterilization

IV. OPTIONAL ACCESSORIES
Additional accessories can be purchased separately. Information on the assortment, pricing, and compatible accessories is available through our authorized dealer in your country.
RAM-CL1 – the tongs are used for safe and convenient removal of the bowl out of the unit. The tongs are non-slip and do not scratch the coating.
RHP-M01 – ham press. The device allows making homemade delicacies out of meat, fish, poultry, and seafood with various fillings and seasonings.
RAM-G1 – the set of 4 yogurt jars with date-dials.
RB-A503 – 5-L bowl with a non-stick coating by DAIKIN® (Japan). High quality non-stick coating allows using minimum amount of cooking oil and retaining natural flavor of foods.
RB-C502 – bowl with a ceramic coating by ANATO® (Korea). Compared to traditional non-stick coatings, ceramic features better scratch resistant properties.
RB-S500 – 5-L capacity stainless steel bowl. Allows processing the foods with an immersion blender directly in the bowl.

V. COOKING TIPS
Possible Causes for the Problems Arising and Ways of Solving Them
This chapter familiarizes you with the practical tips and solutions to some common problems you may experience when using the multicooker.

THE DISH IS UNDERCOOKED

Possible Causes	Solving the Problem
The lid of the device was either open or was not closed properly.	Try to avoid opening the lid while cooking. Close the lid until it clicks into place. Make sure that the rubber sealing ring located on the inner side of the lid is not deformed or damaged in any way.
Cooking temperature was not observed because the bowl and the heating element did not fit tightly.	There should not be any foreign objects between the lid and the housing of the device, remove if any. Always make sure that the heating element is clean and fits tightly with the bowl before cooking.
Wrong ingredients or settings were chosen. General proportions were not observed, the size of the ingredients was too large. Wrong time settings. Chosen recipe is not appropriate for the device.	We recommend using recipes adapted for the device. Choose proven recipes only. Set the time and cooking program, choose ingredients, proportions, and their size according to the recipe.

Possible Causes		Solving the Problem
Steaming: the amount of water in the bowl is too little to provide enough steam.		Use the amount of water recommended. If in doubt, check the water level while steaming.
Frying:	Too much oil was added.	Frying ingredients add an amount of oil enough just to cover the bottom of the bowl. Follow recommendations given in the recipe while deep frying.
	Too much moisture inside the bowl.	Do not close the lid of the device while frying unless specified in the recipe. Using frozen ingredients defrost and drain before frying.
Cooking: the broth boiled away during preparation of foods with high acidity.		Certain products need to be processed before cooking: washed, browned, etc. Follow recommendations given in the recipe.
Baking (dough did not bake through):	Proofed dough has reached the inner lid and covered the steam valve.	Use a smaller amount of dough.
	Too much dough in the bowl.	Take the baked product out of the unit, turn it over and place back. Bake until ready. Next time use smaller amount of dough.

THE DISH IS OVERCOOKED

Wrong ingredients, wrong size of ingredients, wrong time settings.	We recommend using the recipes adapted for your model. Choose proven recipes only. Set the time and cooking program, choose ingredients, proportions, and the size of ingredients according to the recipe.
The dish remained in the unit with the "Warmhalten" on for too long after it's been cooked.	We recommend using the "Warmhalten" function moderately. If your device features the function of disabling the "Warmhalten" in advance, use it to avoid the problem.

LIQUID BOILS AWAY DURING COOKING

Milk boils away.	Depending on the quality of milk used, it may boil away. To avoid this, we recommend using only ultra-pasteurized milk with the fat content of 2.5% or less. Dilute milk with water if needed.
Ingredients were not properly processed (washed poorly, etc.) Wrong general proportions or ingredients.	We recommend using the recipes adapted for the device. Try choosing proven recipes only. Set the time and cooking mode, choose ingredients, proportions, and the size of ingredients according to the recipe. Whole grains, meat, fish, and seafood need to be rinsed thoroughly before cooking.

THE DISH IS BURNT

The bowl was not properly washed after last use. Non-stick coating is damaged.	Make sure that the bowl is clean and has no coating defects before cooking.
General amount of ingredients is smaller than recommended.	Use proven recipes, adapted for the device.
Cooking time was too long.	Reduce the cooking time or follow recommendations given in the recipe adapted for your model.
Frying: oil was not added; the ingredients have not been stirred or turned over.	Frying products add amount of oil enough just to cover the bottom of the bowl. Stir ingredients thoroughly while frying or turn over as required.

Stewing: not enough liquid.	Add more liquid. Avoid opening the lid while stewing.
Cooking: not enough liquid (proportions were not observed).	Follow recommended ratio of liquids to solids while cooking.
Baking: the bowl was not greased before baking.	Grease the bottom and sides of the bowl with butter or oil before baking (do not pour oil inside).

INGREDIENTS LOOSE THEIR SHAPE WHEN COOKED

Ingredients have been over stirred.	Frying foods, do not stir the ingredients more often than every 5-7 minutes.
Cooking time was too long.	Reduce cooking time or follow recommendations given in the recipe adapted for the device.

BAKED GOODS ARE OVERLY MOIST

Improper ingredients causing excess moisture have been used (juicy fruits or vegetables, frozen berries, sour cream, etc.)	Use ingredients according to the recipe. Try to avoid using ingredients causing excess moisture or use them in smaller amounts.
Baked product has been left in the unit with the lid closed for too long.	We recommend taking baked product out of the unit right after the baking cycle finishes or leaving it on the Keep Warm for a short period of time only.

BAKED GOODS DO NOT RISE

Eggs and sugar were poorly whipped.	Use proven recipes adapted for the device. Choosing, measuring, and processing ingredients follow recommendations given in the recipe.
The dough stayed for too long before being baked.	
The flour wasn't sifted or the dough was poorly kneaded.	
Wrong ingredients.	
Wrong recipe.	

Certain REDMOND multicookers feature an overheat protection in "STEW" and "SOUP" programs. In case there is no liquid in the bowl, the device automatically interrupts the program and switches to Keep Warm mode.

Table of Recommended Steaming Time for Various Products

#	Product	Weight, g/pcs	Water, ml	Cooking Time, min
1	Pork / beef fillet (cut into 1.5–2 cm cubes)	500	800	30/40
2	Mutton fillet (cut into 1.5–2 cm cubes)	500	800	40
3	Chicken fillet (cut into 1.5–2 cm cubes)	500	800	20
4	Meatballs / cutlets	500	800	25/40
5	Fish (fillet)	300	800	15
6	Seafood mix (frozen)	300	800	5
7	Potatoes (cut into 4 wedges)	500	800	20
8	Carrots (cut into 1.5–2 cm cubes)	500	800	35
9	Beet (cut into 4 wedges)	500	1500	90
10	Vegetables (frozen)	500	800	5
11	Steamed eggs	5 pcs	800	10

Remember, that these are general recommendations only. In reality, cooking time may vary from the recommended one, depending on the quality of the products used and on your personal preferences.

Table of Default Settings

	Recommendations for use	Default time	Time range / setting interval	Preset, hour	Preheating stage	Keep warm
RICE/ GRAIN	Cooking whole and crushed grains, and various side dishes.	30 min	5 min – 1.5 hours / 1min	+	–	+
PILAF	Cooking meat, fish, chicken, and vegetable rice dishes.	60 min	5 min – 2 hours / 5 min	+	–	+
STEAM	Steaming meat, fish, vegetables, omelets, eggs, etc.	30 min	10 min – 2 hours / 5 min	+	+	+
SOUP	Cooking soups, stews, and drinks.	60 min	20 min – 8 hours / 5 min	+	+	+
BOIL	Cooking vegetables and legumes.	40 min	5 min –2 hours / 5 min	+	+	+
OATMEAL	Making hot cereal and baby food.	25 min	5 min – 1,5 hours / 1 min	+	–	+
STEW	Stewing meat, fish, vegetables, and seafood.	60 min	20 min – 12 hours / 5 min	+	–	+
BAKE	Baking cakes, pies, puff, and yeast pastry.	50 min	20 min – 4 hours / 10 min	+	–	+
FRY	Frying meat, fish, vegetables, and seafood.	15 min	5 min – 1 hour / 1 min	–	–	+
YOGURT	Making yogurt and proofing dough.	480 min	30 min – 12 hours / 30 min	+	–	–

VI. CLEANING AND GENERAL MAINTENANCE GUIDELINES

Before you start cleaning the device, make sure that it is unplugged and has cooled down. Use soft cloth and mild soap to clean. We recommend cleaning the appliance after each use. Prior to first use or in order to remove the odor, steam half a lemon for 15 minutes using "STEAM" program.

DO NOT use a sponge with a hard or abrasive surface; solvent and abrasive cleaning methods are not allowed.

- Clean the housing as needed. DO NOT immerse the device in water or wash it under running water.
- Clean the bowl after each use. The bowl is dishwasher safe. By the end of cleaning, wipe the bowl dry.
- Clean the inner aluminum lid after each use.

To clean the inner lid:

1. Open the lid of the device.
2. Simultaneously press 2 plastic holders located on the inner side of the lid until open.
3. Gently remove the inner aluminum lid by pulling it towards yourself and down.
4. Wipe the surfaces of both lids with wet cloth or tissue. Use mild soap if needed.
5. Carry out the assembly in return sequence.

To clean the steam valve (located on the upper lid of the device).

1. Carefully remove the steam valve by gently pulling it up and towards yourself by the cover.
2. Push the clip in direction of arrow to open the cover of the valve.
3. Rinse the steam valve and the lid.
4. Close the steam valve cover and install the valve back on the lid of the device with the extraction ledge facing the back.

Condensation accumulates in the special cavity around the bowl. Use cloth or tissue to remove the condensation.

VII. BEFORE ADDRESSING A SERVICE CENTER

Error code	Error description	Error handling
E1–E3	System error, system board or heating element malfunction.	Unplug the device and let it cool down. Close the lid tightly. If this does not eliminate the error, address an authorized service center.

Problem	Possible Cause	Solving the problem
The unit does not switch on.	Voltage supply failure.	Check the voltage supply.
The meal is taking too long to cook.	Voltage supply interruption.	Check the voltage supply.
	The bowl is installed with a distortion.	Install the bowl properly.
	There is a foreign object between the bowl and the heating element.	Remove the foreign object.
	The heating element is dirty.	Unplug the device and let it cool down. Clean the heating element.

VIII. PRODUCT WARRANTY

We warrant this product to be free from defects for a period of 2 years from the date of purchase. If the appliance fails to operate properly within the warranty period and is found to be defective in material or workmanship, we will repair or replace it free of charge. This warranty comes into force only in case an original warranty service coupon with a serial article number and an accurate impress of the company of the seller proves the purchase date. This limited warranty does not cover damage caused by the failure to use this product for its normal purpose or in accordance with the instructions on the proper use and maintenance of the product or any kind of repair works. Do not try to disassemble the device and keep all package contents. This warranty does not cover normal wear of the device and its parts (filters, bulbs, ceramic, Teflon and ceramic coatings, gaskets etc.).

Service life of the product, established by the manufacturer is 5 years from the date of purchase, provided that the unit is used and maintained in accordance with the user manual and applicable technical standards.

The packaging, user manual and the device itself may not be treated as household waste. Instead, it shall be taken to the applicable collection point for the recycling of electrical and electronic equipment.

⚠ *Avant la première utilisation de cet article lisez attentivement son manuel d'utilisation et le conserver pour référence ultérieure. L'utilisation correcte de l'appareil peut prolonger considérablement sa durée de vie.*

MESURES DE SÉCURITÉ

Le fabricant n'est pas responsable des dommages causés par le non-respect des règles de sécurité et d'utilisation du produit.

- L'appareil n'est conçu que pour l'usage domestique. Son utilisation industrielle ou autre est non appropriée.
- Avant le branchement vérifiez si la tension du secteur local correspond à la tension nominale d'alimentation du multicuiseur (voir les spécifications ou la plaque signalétique du produit). **(voir les caractéristiques ou la plaque signalétique).**
- Utilisez une rallonge électrique conçue pour la puissance consommée de l'appareil – l'incohérence des paramètres peut provoquer un court-circuit ou l'inflammation du câble.
- Ne branchez le multicuiseur qu'aux prises d'alimentation mises à la terre – **c'est une condition obligatoire de protection contre les chocs électriques**. En cas d'utilisation d'une rallonge, assurez-vous qu'elle est dotée également d'une mise à la terre.

ATTENTION! Pendant le fonctionnement le corps, la cuve et les éléments métalliques du multicuiseur les parties métalliques se réchauffent ! Soyez prudent! Utilisez des maniques de cuisine. Afin d' éviter les brûlures par la vapeur chaude ne pas vous-penchez au-dessus du multicuiseur pour ouvrir le couvercle.

- Coupez l'appareil du secteur après chaque utilisation et pendant son nettoyage ou déplacement. Retirez le câble électrique avec les mains secs, le retenez par la fiche et non par le cordon.
- Ne faites pas passer le câble d'alimentation dans les portes ou près des sources de chaleur. Assurez-vous que le câble électrique n'est pas tordu ou plié, ne touche pas d'objets pointus et des bords de meubles.

L'endommagement accidentel du câble d'alimentation peut provoquer des incidents, qui ne sont pas couvertes de la garantie, ainsi qu'un choc électrique. Le

câble électrique endommagé exige le remplacement urgent à un centre de services.

- Ne pas placez le multicuiseur sur une surface molle, ne le couvrez pas pendant le fonctionnement - cela peut provoquer sa surchauffe et panne.
- Il est interdit d'utiliser le multicuiseur l'appareil à l'extérieur, parce que l'humidité ou les corps étrangers pénétrant à l'intérieur de son corps peuvent causer de graves endommagements.
- Avant de nettoyer le multicuiseur assurez-vous qu'il est débranché et complètement refroidi. Suivez strictement les instructions pour le nettoyage de l'appareil (*page 14*).

IL EST INTERDIT de plonger le multicuiseur dans l'eau ou de le placer sous l'eau courante!

- Cet appareil peut être utilisé des enfants, des personnes manquant de connaissances et d'expérience, des personnes dont les capacités physiques, intellectuelles ou sensorielles sont réduites, à condition que ces enfants ou personnes soient surveillés par une personne responsable de leur sécurité. Ne laissez pas les enfants sans surveillance près du multicuiseur sous tension.
- N'essayez jamais de réparer ou de modifier le multicuiseur vous-mêmes. Tous travaux d'entretien et les réparations sont à effectués par le centre de service agréé. **Les tentatives de réparation non professionnelles peuvent provoquer la panne du multicuiseur, le traumatisme et les dégâts matériels.**

TABLE DES MATIÈRES

I. AVANT LA PREMIERE UTILISATION 12
II. EXPLOITATION DU MULTICUISEUR 12
III. CAPACITES SUPPLEMENTAIRES 13
IV. ACCESSOIRES COMPLEMENTAIRES 13
V. CONSEILS DE CUISSON 13
VI. MAINTIEN DU MULTICUISEUR 14
VII. AVANT DE VOUS ADRESSEZ AU CENTRE DE SERVICES 15
VIII. GARANTIES 15

Caractéristiques techniques

Modèle	RMC-M4500
Puissance	700 Vt
Tension	220–240 V, 50 Hz
Volume de coupe	5 l
Revêtement de la coupe	anti-brulure
Clapet de vapeur	amovible
Écran de visualisation	numérique électroluminescent

Programmes

1. RICE/GRAIN (RIZ/CÉRÉALES)
2. PILAF (PAELLA)
3. STEAM (VAPEUR)
4. SOUP (SOUPE)
5. BOIL (CUISSON SEULE)
6. OATMEAL (RIZ AU LAIT)
7. STEW (BRAISER)
8. BAKE (CUISSON)
9. FRY (FRIRE)
10. YOGURT (YAOURT)

Fonctions

Maintien au chaud automatique	jusqu'à 24 heures
Débranchement préalable du chauffage automatique	oui

Réchauffement des plats	jusqu'à 24 h
Retardateur	jusqu'à 24 h

Composants

Miltcuiseur avec la coupe interne	1 pièce
Container pour la cuisson à vapeur	1 pièce
Cuve mesuré	1 pièce
Cuillère plate	1 pièce
Puisoir	1 pièce
Monture pour puisoir/cuillère	1 pièce
Livre «Les 100 recettes»	1 pièce
Manuel d'exploitation	1 pièce
Livret de service	1 pièce
Fil d'alimentation électrique	1 pièce

Le producteur a le droit de faire la modification du design et des composants, ainsi que des caractéristiques techniques dans l'objectif du perfectionnement de son produit sans notification préalable relative à telles modifications.

Organisation du Multicuiseur A1

1. Couvercle du dispositif
2. Anneau supplémentaire en caoutchouc
3. Couvercle interne amovible
4. Ouverture pour la sortie du vapeur
5. Coupe (casserole)
6. Bouton d'ouverture du couvercle
7. Console de commande avec l'écran de visualisation
8. Corps
9. Base
10. Poignée pour le portage
11. Clapet d'évacuation du vapeur
12. Cuillère plate
13. Cuillère à soupe (puisoir)
14. Cuve mesuré
15. Container pour la cuisson à vapeur
16. Monture pour puisoir/cuillère
17. Fil d'alimentation électrique

Destination des boutons A2

1. «REHEAT/CANCEL» («Réchauffer/Annuler») — branchement/débranchement de la fonction du réchauffement des plats, interruption du fonctionnement du programme de préparation, remise des réglages à zéro
2. «TIMER» («Départ différé») — insertion du régime du retardateur
3. Écran de visualisation
4. «HOUR» («Heure») — choix d'heure dans les régimes horaires de cuisson et du retardateur
5. «START» («Départ») — insertion du régime de cuisson préétabli; débranchement préalable et branchement ultérieur du maintien au chaud automatique
6. «MENU» («Menu») — choix du programme de cuisson automatique
7. «MIN» («Min») — choix des minutes dans les régimes horaires de cuisson et du retardateur

Organisation de l'écran de visualisation A3

1. Indicateur du temps de cuisson / temps de démarrage différé
2. Indicateur du programme «FRY»
3. Indicateur de la fonction du retardateur
4. Indicateur du programme de cuisson choisi

I. AVANT LA PREMIERE UTILISATION

Déballez soigneusement le multicuiseur et retirez de la boîte, éliminez tous matériaux d'emballage et autocollants publicitaires excepté l'autocollant avec le numéro de série.
Le produit sans numéro de série n'est pas soumis au service après vente.
Essuyez le multicuiseur avec un chiffon humide. Lavez la cuve avec de l'eau chaude savonneuse. Faites séchez soigneusement. Lors de la première utilisation l'odeur étrangère est admissible, qui n'est pas due à un dysfonctionnement de l'appareil. Dans ce cas, nettoyez le multicuiseur (*page 14*).

Attention! Il est interdit d'utiliser le produit défaillant.

II. EXPLOITATION DU MULTICUISEUR

Avant le premier branchement

Placez le multicuiseur sur une surface plane et dure pour que la vapeur chaude sortant de la valve vapeur n'atteigne le papier peint, revêtements décoratifs, appareils électroniques et d'autres articles ou matériaux susceptibles d'être affectés par l'humidité et la température élevées.
Avant la cuisson assurez-vous que les éléments extérieurs et intérieurs du multicuiseur n'ont pas d'endommagements, éclats et autres défauts visibles. Vérifiez qu'il n'y a pas d'objets étrangers entre la cuve et l'élément chauffant.

Mise au point du temps de cuisson

Le multicuiseur REDMOND RMC-M4500 prévoit la possibilité de modifier le temps de cuisson mise au point tacitement pour chaque programme. Le pas de modification et l'étendue du temps donné dépend du programme chosi (*page 14*).

1. Après le choix du programme de cuisson, en appuyant sur le bouton «HOUR», mettez au point l'heure nécessaire. En appuyant sur le bouton «MIN» mettez au point les minutes déterminées. Afin de modifier d'une manière rapide les significations horaires, laissez appuyé le bouton respectif.
2. Afin de mettre le temps de cuisson moins d'une heure, dans le régime de mise du temps au point, veuillez appuyer le bouton «HOUR» jusqu'à remise au zéro, ensuite, en appuyant sur le bouton «MIN» mettez la signification des minutes nécessaire au point.
3. A la fin de la mise du temps de cuisson au point (l'écran de visualisation continue à clignoter) veuillez passer à l'autre étape conformément à l'algorithme du programme de cuisson choisi. Pour annuler les mises au points déja réglées, veuillez appuyer sur le bouton «REHEAT/CANCEL», introduisez ensuite du nouveau tout le programme de cuisson.

Pour votre confort le diapason du temps préétabli dans des programmes de cuisson commence à partir des significations minimales. Cela permet de prolonger le fonctionnement du programme un petit peu, si pendant le temps basique le plat ne serait pas prêt.
Dans les programmes «STEAM», «SOUP», «PILAF» le compte du temps établi ne commence qu'après la mise du dispositif au point du régime de la température établi. Par exemple, après la mise en marche du programme «STEAM» , le compte à rebours du temps de cuisson établi ne commence qu'après l'ébullition de l'eau et la formation de la vapeur suffisante dans la coupe.

Fonction du retardateur

La fonction du démarrage différé permet d'établir l'intervalle du temps, après laquelle le plat serait prêt. En réglant le retardateur il est nécessaire d'insérer dans cette intervalle le temps du fonctionnement de programme de cuisson défini. Le diapason des réglages – du 1 à 24 heures, avec le pas d'écart représentant 10 minutes.

1. En appuyant sur le bouton «MENU» choisissez le programme de cuisson nécessaire.
2. Veuillez appuyer sur le bouton «TIMER» pour l'insertion du temps de démarrage différé. L'indicateur «Timer» de l'écran de visualisation va s'allumer, la minuterie commencera à clignoter.
3. A l'aide du bouton «HOUR» mettez au point la signification d'heures en format de 24 heures, à l'aide du bouton «MIN» mettez au point la signification des minutes. Pour la modification rapide du temps laissez appuyé le bouton respectif.
4. Pour mettre au point le temps de cuisson ne dépassant pas une heure, veuillez appuyer le bouton «HOUR» jusqu'à la remise au zéro, mettez ensuite au point la signification nécessaire des minutes en appuyant sur le bouton «MIN».
5. Pour l'annulation des réglages établis veuillez appuyer sur le bouton «REHEAT/CANCEL», insérez ensuite du nouveau tout le programme de cuisson.
6. A la fin de la mise au point du programme de retardateur, veuillez appuyer sur le bouton «START». L'indicateur du bouton «START» va s'allumer, le compte de rebours jusqu'au moment de la fin de cuisson se mettra en marche. Le plat sera prêt à l'issu du temps établi.

Si le retardateur établi sera au moins égal au temps établi du fonctionnement de programme, le procédé de cuisson commencera juste après que le bouton «START» soit appuyé.
La fonction du retardateur est accessible pour tous les programmes automatiques de la cuisson, sauf le programme «FRY».
Il n'est pas recommandé d'utiliser la fonction du retardateur si la recette contient les denrées périssables (oeufs, lait cru, viande et c.).
Lors de la mise au point du retardateur il est indispensable de tenir compte à ce que le compte du temps dans les programmes «STEAM», «SOUP», «BOIL» ne se mette en marche qu'après que le multicuiseur atteigne la température due.

Fonction de la durée utile de la température (maintien au chaud automatique)

Branchement automatique de la fonction juste après la fin du fonctionnement du programme de cuisson permet à maintenir la température du plat préparé dans des limites de 70–75°C durant 24 heures. Au moment de l'insertion du maintien au chaud automatique l'indicateur du bouton «REHEAT/CANCEL» s'allume. Le compte du temps direct de la fonction sera indiqué sur l'écran de visualisation.
Au cas échéant on peut débrancher la fonction du maintien au chaud , en appuyant sur le bouton «REHEAT/CANCEL».

Débranchement préalable du maintien au chaud automatique

Le branchement du maintien au chaud à la fin du programme de cuisson n'est pas toujours désirable. En le prenant en considération, une possibilité de débranchement préalable de cette fonction avant la fin du programme principal de cuisson est prévue dans le Multicuiseur REDMOND RMC-M4500. Dans ses fins, juste après le démarrage, ou bien pendant que le programme fonctionne, veuillez appuyer sur le bouton «START». Pour mettre du nouveau la fonction en marche, veuillez appuyer encore une fois sur le bouton «START».

Fonction du réchauffement des plats

Le Multicuiseur REDMOND RMC-M4500 s'utilise également pour le réchauffement des plats froids.

1. Posez les produits dans la coupe, placez la coupe dans le multicuiseur.
2. Fermez le couvercle, faites connecter l'appareil au réseau électrique.
3. Appuyez sur le bouton «REHEAT/CANCEL». L'indicateur du bouton s'allumera. La minuterie commencera le compte du temps de réchauffement.
4. L'appareil fera le réchauffement du plat jusqu'à la température de 70–75°C. Cette température sera maintenue durant 24 heures.
5. Pour débrancher la fonction de réchauffement veuillez appuyer sur le bouton «REHEAT/CANCEL». L'indicateur du bouton s'éteindra.

Nonobstant au fait que le multicuiseur puisse maintenir au chaud le plat jusqu'à 24 heures, il n'est pas recommandé de laisser les plats sous ce régime plus de 2–3 heures, pour ne pas provoquer les conséquences négatives pour leurs qualités gustatives.

Mode général d'actions relatif à l'utilisation des programmes automatiques

1. Veuillez préparer (mesurer) les ingrédients indispensables conformément à la recette, les posez dans la coupe. Veuillez surveiller que tous les ingrédients, dont les produits liquides, soient placés plus bas que la mention maximale de l'échelle se trouvant dans la surface interne de la coupe.
2. Insérez la coupe dans le corps de l'appareil. Soyez persuadés qu'elle se touche d'une manière dense avec l'élément du réchauffement.
3. Fermez le couvercle du multicuiseur jusqu'au moment du clic. Faites brancher l'appareil au réseau électrique.

4. En appuyant sur le bouton «MENU» veuillez choisir le programme de cuisson (l'indicateur du programme s'allume sur l'écran de visualisation, ainsi que le temps défini tacitement).
5. Afin de modifier le temps de cuisson défini tacitement pour chaque programme, veuillez utiliser les boutons «HOUR» et «MIN».
6. Mettez au point le retardateur au cas échéant.
7. Appuyez suer le bouton «START». La réalisation du programme défini se mettra en marche, ainsi que le compte de rebours du temps de fonctionnement. En appuyant encore une fois sur le bouton «START» il est possible de débrancher préalablement la fonction du maintien au chaud automatique.
8. A la fin du programme vous allez entendre un signal résonner. Selon les réglages, l'appareil passera ensuite soit vers le régime du maintien au chaud automatique (avec l'indicateur allumé du bouton «REHEAT/CANCEL», sur l'écran de visualisation le compte du temps direct sera indiqué dans le cadre de la fonction donnée), soit au régime d'attente
9. Pour l'annulation du programme inséré, interruption du procédé de cuisson ou débranchement du régime de maintien au chaud t automatique, veuillez appuyer sur le bouton «REHEAT/CANCEL».

Programme «RICE/GRAIN»
Ce programme est recommandé pour la cuisson des bouillies friables en sortes différentes des gruaux et leurs mélanges, ainsi que pour la préparation des garnitures diverses. Le temps de cuisson tacite — 30 minutes. La mise au point manuelle du temps étant possible avec le diapason allant à partir de 5 minutes jusqu'à 1 heure 30 minutes avec le pas d'écart d'une minute.

Programme «PILAF»
Ce programme est recommandé pour la cuisson de variantes différentes du pilaf. Le temps de cuisson tacite — 60 minutes. La mise au point manuelle du temps étant possible avec le diapason allant à partir de 5 minutes jusqu'à 2 heures avec le pas d'écart de cinq minutes. Le compte de rebours du fonctionnement du programme de cuisson débute après la mise en marche du régime de fonctionnement.

Programme «STEAM»
Ce programme est recommandé pour la cuisson à vapeur des légumes, viandes, poissons, produits végétariens et diététiques, menu d'enfant. Le temps de cuisson tacite — 30 minutes. La mise au point manuelle du temps étant possible avec le diapason allant à partir de 10 minutes jusqu'à 2 heures avec le pas d'écart de 5 minutes. Le compte de rebours du temps de cuisson débute après l'ébulition de l'eau et d'obtention de densité suffisante de la vapeur dans la coupe.
Pour la cuisson à vapeur utilisez le container spécial (fait partie des composants):
1. Versez 600–1000 ml de l'eau dans la coupe. Placez dans la coupe le container pour la cuisson à vapeur.
2. Mesurez et préparez les produits selon la recette, placez–les dans le container d'une manière régulière et insérez la coupe dans le corps de l'appareil. Soyez persuadés qu'elle se touche d'une manière dense avec l'élément du réchauffement
3. Suivez les indications de la partie «Mode général d'actions relatif à l'utilisation des programmes automatiques».

Dans le cas ou vous n'utilisez pas dans le programme donné les réglages automatiques relatifs au temps, utilisez le tableau «Le temps recommandé pour la cuisson à vapeur pour des produits différents» (page 14).

Programme «SOUP»
Ce programme est recommandé pour la cuisson des soupes différentes (bouillon, sortes différentes des potages), cuisson du galantine, ainsi que des boissons et compotes. Le temps de cuisson tacite — 60 minutes. La mise au point manuelle du temps étant possible avec le diapason allant à partir de 20 minutes jusqu'à 8 heures avec le pas d'écart de 5 minutes. Le compte de rebours du temps de cuisson débute après l'obtention de la température due dans la coupe.

Programme «BOIL»
Ce programme est recommandé pour la cuisson des légumes et des légumineuses. Le temps de cuisson tacite — 40 minutes. La mise au point manuelle du temps étant possible avec le diapason allant à partir de 5 minutes jusqu'à 2 heures avec le pas d'écart de 5 minutes. Le compte de rebours du temps de cuisson débute après l'obtention de la température due dans la coupe.

Programme «OATMEAL»
Ce programme est recommandé pour la cuisson des bouillies à la base du lait. Le temps de cuisson tacite — 25 minutes. La mise au point manuelle du temps étant possible avec le diapason allant à partir de 5 minutes jusqu'à 1 heure 30 avec le pas d'écart de 1 minute.
Pour préparer une bouillie au lait utilisez le it pasteurisé demi-écrémé. Afin d'exclure l'ébullition du lait et obtenir le résultat désiré il est conseillé de suivre l'ordre suivant d'actions avant la préparation:
- laver soigneusement tous gruaux complets (riz, sarrasin, millet et etc.) jusqu'à ce que l'eau de lavage soit transparente;
- avant la préparation graisser la cuve de l'intérieur (avec du beurre);
- observer strictement les proportions, mesurer les ingrédients selon le livre culinaire joint; réduire ou augmenter la quantité d'ingrédients strictement à proportion;
- en cas d'utilisation du lait non écrémé il faut y ajouter de l'eau en raison 1:1.

La qualité du lait et des gruaux peuvent se différer en fonction de leur origine et du producteur, ce qui influence le résultat de cuisson.

Programme «STEW»
Ce programme est recommandé pour la cuisson à l'étouffement des légumes, viandes, volailles, fruits de mer. Le temps de cuisson tacite — 60 minutes. La mise au point manuelle du temps étant possible avec le diapason allant à partir de 20 minutes jusqu'à 12 heures avec le pas d'écart de 5 minutes.

Programme «BAKE»
Ce programme est recommandé pour la cuisson au four des biscuits, gratins, gâteaux de la pâte à levures et de la pâte feuilletée. Le temps de cuisson tacite — 50 minutes. La mise au point manuelle du temps étant possible avec le diapason allant à partir de 20 minutes jusqu'à 4 heures avec le pas d'écart de 10 minutes.

Programme «FRY»
Ce programme est recommandé pour la cuisson des viandes, légumes, volailles, fruits de mer dans la friture. Le temps de cuisson tacite — 15 minutes. La mise au point manuelle du temps étant possible avec le diapason allant à partir de 5 minutes jusqu'à 1 heure avec le pas d'écart de 1 minute. La fonction de retardateur n'est pas accessible pour ce programme.

Programme «YOGURT»
A l'aide de ce programme vous pourrez faire des bons et utiles yaourts directement chez vous. Le temps de préparation tacite — 8 heures. La mise au point manuelle du temps étant possible avec le diapason allant à partir de 30 minutes jusqu'à 12 heures avec le pas d'écart de 30 minutes. La fonction du maintien au chaud automatique n'est pas accessible pour ce programme.

Pour la préparation des yaourts vous pouvez utiliser l'assortiment spécial des petits pots pour yaourt REDMOND RAM-G1 (en vente séparément).

III. CAPACITES SUPPLEMENTAIRES

- Repos des pâtons
- Préparation du pain
- Fondue
- Réchauffage des plats pour les enfants
- Pasteurisation des produits liquides
- Stérilisation de la vaisselle et des produits d'hygiène

IV. ACCESSOIRES COMPLEMENTAIRES

Vous pouvez acquérir les accessoires complémentaires au Multicuiseur séparément. Pour des questions concernant leur gamme, achat et compatibilité avec le modèle de votre appareil, veuillez vous adresser au concessionnaire légal dans votre pays.
RAM-CL1 — la pince pour l'extraction pratique de la coupe, en toute sécurité. La pince ne glisse pas et ne fait pas des traces sur la surface externe du réservoir.
RHP-M01 — la presse pour le jambon. La presse pour la préparation du jambon, roulades et d'autres délices à la base des viandes, volailles, poissons, avec les épices et les charges.
RAM-G1 — l'assortiment des petits pots pour yaourt (4 pièces) avec la marque sur des couvercles.
RB-A503 — la coupe avec le revêtement anti-brulure DAIKIN® (Japon), 5 litres. Le revêtement anti-brulure de haute qualité permet de faire la cuisine en utilisant le minimum des graisses et de l'huile, en tout gardant le goût naturel des produits.
RB-C502 — la coupe avec le revêtement en céramique ANATO® (Corée), 5 litres. En comparaison avec les revêtements anti-brulure, la céramique résiste mieux aux contraintes mécaniques.
RB-S500 — la coupe en acier inoxydable, 5 litres. Il est possible de fouetter le contenu préalablement préparé avec un mixeur, directement dans la coupe.

V. CONSEILS DE CUISSON

Erreurs lors de la cuisson et méthodes de leur réparation
Cette section contient les erreurs typiques commises lors de la cuisson dans le multicuiseur, les causes éventuelles et les variantes de leur suppression.
PLAT N'EST PAS PRET

Causes éventuelles	Variante de suppression
Le couvercle du multicuiseur n'est pas fermé ou est entreouvert, c'est pourquoi la température de cuisson n'est pas assez élevée.	Pendant la cuisson, ne pas ouvrez le multicuiseur sans nécessité. Fermez le couvercle jusqu'au clic. Assurez-vous que rien n'empêche à la fermeture étanche du couvrcle et le joint d'étanchéité à l'intérieur du couvercle n'est pas déformé.
La cuve n'adhère pas bien à l'élément chauffant, c'est pourquoi la température de cuisson n'est pas assez élevée.	La cuve doit être installée régulièrement dans le multicuiseur. Le fond de cuve doit adhérer étroitement au disque chauffant. Assurez-vous de l'absence d'objets étrangers à l'intérieur du multicuiseur. Ne pas admettez de contaminations du disque chauffant.
Choix malheureux d'ingrédients. Les ingrédients choisis ne sont pas appropriés pour ce mode de cuisson ou il faut choisir un autre mode de cuisson. Les aliments sont coupés trop grands, les proportions générales de pose d'aliments ne sont pas observées. La durée de cuisson est réglée (calculée) incorrectement. La recette sélectionnée n'est pas adaptée à la cuisson dans le multicuiseur.	Il est souhaitable d'utiliser les recettes éprouvées (adaptées pour le modèle donné). N'utilisez que les recettes dont vous pouvez faire confiance. Les aliments choisis, leur coupe, les proportions des aliments, la sélection du mode et la durée de cuisson doivent correspondre à la recette sélectionnée.
En mode vapeur : la quantité d'eau dans la cuve est insuffisante pour assurer la densité requise de la vapeur.	La quantité d'eau dans la cuve doit obligatoirement correspondre à celle recommandée par la recette. Si vous en doutez, vérifiez le niveau d'eau au cours de la cuisson.

Griller: Il y a trop d'huile végétale dans la cuve. Excès d'eau dans la cuve.		Lorsque vous faites griller des aliments une couche mince d'huile est suffisante au fond de cuve. En mode « Griller » suivez strictement la recette choisie.
		Lorsque vous faites griller des aliments ne pas fermez le couvercle du multicuiseur, si cela n'est pas indiqué dans la recette. Décongeler obligatoirement les aliments congelés avant de les faire griller et videz l'eau.
Cuisson: ébullition du bouillon au cours de la cuisson des aliments à l'acidité augmentée.		Certains produits exigent un traitement spécial avant la cuisson : lavage, rôtissage et etc. Observez les instructions de votre recette choisie.
Four (la pâte reste crue):	Au cours du repos la pâte est collée à l'intérieur du couvercle et a bloqué la valve vapeur.	Mettez mois de pâte dans la cuve.
	Vous avez posé trop de pâte dans la cuve.	Retirez les morceaux de pâte de la cuve, faites tourner, mettez de nouveau dans la cuve, ensuite continuez le mode jusqu'à la cuisson complète. Ultérieurement mettez mois de pâte dans la cuve.

PRODUIT TROP CUIT

Choix erronné du type d'aliment ou du réglage (calcul) de la durée de cuisson. Trop petite taille des ingrédients.	Utilisez la recette vérifiée (adaptée pour ce modèle du multicuiseur). La sélection des ingrédients, leur coupe, les proportions, le choix du mode et de la durée de cuisson doivent correspondre à la recette.
Après la préparation le plat fini a été maintenu au chaud pour trop longtemps.	Il n'est pas souhaitable de maintenir le plat au chaud pour longtemps. Si votre multicuiseur prévoit la désactivation préalable du maintien au chaud uilisez cette fonction.

PRODUIT EBULLI

Lors de la cuisson de la bouillie au lait le lait est ébulli.	La qualité et les propriétés du lait peuvent dépendre de son origine et les conditions de sa production. Nous ne recommandons d'utiliser que le lait ultra-pasteurisé lait avec la teneur en matières grasses de 2,5% au maximum. Si nécessaire, le lait peut être dilué avec un peu d'eau potable (*page 13*).
Les aliments soit n'ont pas été traités avant la cuisson, soit ils ont été traités improprement (mal lavés et etc.). Non observation des proportions du plat ou choix erronné du type d'aliment.	Utilisez la recette vérifiée (adaptée pour ce modèle du multicuiseur). La sélection des ingrédients, leur traitement préalable, les proportions doivent correspondre à la recette. Lavez soigneusement les gruaux complets, viande, poisson et fruits de mer jusqu'à ce que l'eau devient transparente.

PLAT BRULE

La cuve est mal lavée après la fois précédante. Le revêtement antiadhésif de la cuve est endommagé.	Avant la cuisson assurez-vous si la cuve est bien lavée et le revêtement antiadhésif n'est pas endommagé.
Le volume total d'aliments est inférieur à celui indiqué dans la recette.	Utilisez la recette vérifiée (adaptée pour ce modèle du multicuiseur).
La durée trop longue de cuisson est réglée.	Réduisez la durée de cuisson ou suivez strictement la recette adaptée pour votre modèle du multicuiseur.
Griller : il n'y a pas d'huile dans la cuve ; les aliments ne sont pas mixés bien ou sont tournés trop tard.	Lorsque vous faites griller des aliments une couche mince d'huile au fond de cuve est suffisante. Pour obtenir le rôtissage régulier mélangez périodiquement les aliments ou faites tourner de temps en temps.
Cuisson lente : manque d'eau dans la cuve.	Ajoutez plus d'eau dans la cuve. Ne pas ouvrez le couvercle sans nécessité au cours de la cuisson.
Cuisson : manque d'eau dans la cuve (les proportions ne sont pas observées).	Observez la proportion correcte du liquide et des ingrédients solides.
Four: la surface intérieure de la cuve n'est pas huilée avant la cuisson.	Avant la pose de la pâte graisser le fond et les parois de la cuve (utilisez de l'huile ou du beurre) (ne pas versez de l'huile dans la cuve!).

COUPE DES ALIMENTS DEFORMEE

Les aliments sont mélangés trop souvent dans la cuve.	Pour faire griller des aliments il faut les mélanger dans chaques 5–7 minutes au maximum.
La durée de cuisson est trop longue.	Réduisez la durée de cuisson ou suivez strictement la recette adaptée pour votre modèle du multicuiseur.

PATE RESTE MOUILLEE APRES LA CUISSON

Les ingrédients impropres qui favorisent la formation d'excès d'eau ont été utilisés (légumes ou fruits fondants, baies congelées, crème fraîche et etc.).	Choisissez des ingrédients en conformité avec la recette. Tâchez de ne pas utiliser les aliments contenant trop d'humidité, ou de réduire leur quantité au minimum.
Les produits finis ont été laissés pour très longtemps dans le multicuiseur fermé.	Tâchez de faire sortir les produits cuits du multicuiseur immédiatement après la préparation. Si nécessaire il est admis de laisser les produits finis dans le multicuiseur pour le court terme avec le maintien au chaud activé.

PATE NON LEVEE

Les oeufs avec du sucre sont mal montés.	Utilisez la recette essayée et approuvée (adaptée pour ce modèle). Le choix des ingrédients, leur traitement préliminaire, les proportions doivent correspondre aux instructions de la recette.
La pâte avec l'agent de levée ajouté a été laissé pour longtemps.	
La farine n'est pas blutée ou la pâte est mal tournée.	
Ingrédients mal approprié.	
La recette choisie ne convient pas au modèle donné de multicuiseur.	

Certains modèles de multicuiseurs REDMOND en modes «STEW» et «SOUP» prévoient la mise en action du système de protection contre la surchauffe. Dans ce cas le mode de cuisson est arrêté et le multicuiseur passe en mode de maintien au chaud.

Temps recommandé pour la cuisson des produits différents

	Produit	Poids, g/ qté, pièces	Volume d'eau, ml	Temps de cuisson, min
1	Filet du porc/ bœuf (cubes de 1,5–2 sm)	500	800	30/40
2	Filet d'agneau (cubes de 1,5–2 sm)	500	800	40
3	Filet du poulet (cubes de 1,5–2 sm)	500	800	20
4	Quenelles/ croquettes	500	800	25/40
5	Poisson (filet)	300	800	15
6	Cocktail de la mer (congelé à l'état frais)	300	800	5
7	Pommes de terre (coupées en 4)	500	800	20
8	Carottes (cubes de 1,5–2 sm)	500	800	35
9	Betterave (coupée en 4)	500	1500	90
10	Légumes (congelés à l'état frais)	500	800	5
11	Oeuf à la vapeur	5 pièces	800	10

Il faut tenir compte que ce sont des recommandations générales. La durée réelle de cuisson peut se différer des valeurs recommandées en fonction de la qualité des produits et vos préférences gastronomiques.

Tableau des programmes de cuisson (réglages usine)

	Recommendations d'exploitation	Temps de cuisson facile, min	Diapason du temps de cuisson / pas d'écart	Signal de disponibilité	Attente de la mise en marche ou minuterie de fonctionnement	Réchauffement automatique
RICE/ GRAIN	Cuisson des gruaux en grains entiers et concassés, garnitures à un seul ou plusieurs ingrédients. Cuisson des bouillies à la base de l'eau.	30	5 min – 1 heure 30 min/ 1 min	+	–	+
PILAF	Cuisson de pilaf (avec viandes, poissons, volailles, légumes).	60	5 min – 2 heures / 5 min	+	–	+
STEAM	Cuisson à vapeur des omelettes et d'oeufs, ainsi que des plats à la base de viandes, poissons, légumes	30	10 min – 2 heures / 5 min	+	+	+
SOUP	Cuisson des soupes et des bouillons différents. Cuisson du galantine.	60	20 min – 8 heures / 5 min	+	+	+
BOIL	Cuisson des légumes et des légumineuses.	40	5 min – 2 heures / 5 min	+	+	+
OATMEAL	Cuisson des bouillies à la base de lait	25	5 min – 1 heure 30 min / 1 min	+	–	+
STEW	Cuisson à l'étouffement viandes, poissons, légumes et des plats à plusieurs ingrédients.	60	20 min – 12 heures / 5 min	+	–	+
BAKE	Cuisson des biscuits, gratins, gâteaux avec la pâte à levures ou la pâte feuilletée.	50	20 min – 4 heures / 10 min	+	–	+
FRY	Cuisson des viandes, poissons, légumes et des plats à plusieurs ingrédients dans la friture.	15	5 min – 1 heure/ 1 min	–	–	+
YOGURT	Préparation des yaourts différents.	480	30 min – 12 heures / 30 min	+	–	–

VI. MAINTIEN DU MULTICUISEUR

Avant de nettoyer le multicuiseur assurez-vous qu'il s'est refroidi et son alimentation électrique est coupée! Utilisez une serviette de tissu mou et les détergents à vaisselle non abrasifs.Nous recommandons de nettoyer le multicuiseur immédiatement après son utilisation.
Avant la première utilisation ou pour éliminer les odeurs après la cuisson il est recommandée de faire cuire un demi-citron en mode «STEAM» pour 15 min.

Lors du nettoyage il est interdit d'utiliser des détergents abrasifs, des éponges à couche abrasive et des produits chimiques agressifs.

- Nettoyer le corps du multicuiseur s'il est nécessaire.
- Laver la cuve après chaque utilisation. La cuve peut être lavée au lave-vaisselle. Après le nettoyage de la cuve, essuyez-la de l'extérieure à sec.
- Le nettoyage du couvercle interne en aluminium et du clapet à vapeur est recommandé après chaque utilisation de l'appareil.

Pour le nettoyage du couvercle interne en aluminium:

1. Veuillez ouvrir le couvercle du multicuiseur.
2. Dans la partie basse du coté interne du couvercle appuyez simultanément sur les deux fixateurs plastiques vers le centre, et ce jusqu'au moment de leur ouverture.
3. Sans forcer, enlevez le couvercle interne en aluminium, le tirant un petit peu vers soi-même et vers le bas.
4. Essuyez les surfaces de deux couvercles avec un tissu humide ou avec une serviette, dans le cas échéant utilisez du produit liquide pour la vaisselle.
5. Faites l'assemblage dans l'ordre inverse. Insérez le couvercle en aluminium dans les joints supérieurs et le faites coïncider avec le couvercle principal. Avec un petit effort appuyez sur les fixateurs jusqu'au clic. Le couvercle interne en aluminium doit se fixer d'une manière compacte.

Pour le nettoyage du clapet à vapeur (il est situé sur le couvercle supérieur de l'appareil):

1. Enlevez soigneusement le clapet à vapeur, le tirant pas le couvercle, avec un petit effort vers le haut et vers soi-même.
2. Appuyez sur la cliquette dans le sens de la flèche et ouvrez le couvercle du clapet.
3. Nettoyez le clapet et son couvercle.
4. Fermez le couvercle du clapet à vapeur et placez le clapet à vapeur sur le couvercle de l'appareil d'une telle manière, que le dépassement pour l'extraction soit en arrière.

Le condensât, qui s'accumule dans la cavité spéciale située sur le corps de l'appareil tout autour de la coupe (dans ce modèle), s'élimine facilement à l'aide d'une serviette de cuisine.

VII. AVANT DE VOUS ADRESSEZ AU CENTRE DE SERVICES

Message de l'erreur affiché sur l'écran	Panne éventuelle	Suppression d'erreur
E1 – E3	Erreur système, défaut éventuel de la plaque de fonction ou l'élément chauffant.	Débranchez le multicuiseur, laissez-le refroidir. Fermez le couvercle, branchez encore une fois. Si après le branchement réitéré le problème persiste, adressez-vous au centre de service agréé.

Panne	Cause éventuelle	Réparation
Ne se met en marche.	Pas d'alimentation du secteur.	Vérifiez la tension du secteur.
La durée de cuisson est trop longue.	Pannes de courant.	Vérifiez la tension du secteur.
	Il y a un objet étranger entre la cuve et l'élément chauffant.	Eliminez l'objet étranger.
	La cuve du multicuiseur est installée irrégulièrement.	Installez la cuve régulièrement, sans gauchissement.
	L'élément chauffant est contaminé.	Débranchez le multicuiseur, laissez-le refroidir. Nettoyez l'élément chauffant.

VIII. GARANTIES

Ce produit est couvert de la garantie pendant les 2 ans à compter de la date d'achat. Pendant la période de garantie le fabricant s'engage à réparer, remplacer des pièces reconnues défectueuses ou fournir un nouveau appareil en cas des défauts de fabrication causés par la mauvaise qualité des matériaux et d'assemblage. La garantie prend effet uniquement si la date d'achat est confirmée par le sceau du magasin et la signature du vendeur sur la carte de garantie originale. Cette garantie est valable uniquement si le produit a été utilisé conformément à son mode d'emploi, n'a pas été réparé ou désassemblé et ne peut être endommagé par une mauvaise manipulation, ainsi que tous ses composants sont complets. La présente garantie ne couvre pas l'usure normale et les consommables (filtres, ampoules, revêtements céramique et téflonisé, joints et etc.)

La durée de service établie par le fabricant fait 5 ans à compter de la date d'achat, à condition qu'il soit utilisé conformément à ces instructions et normes techniques applicables.

⚠ *Récupérer l'emballage, le manuel d'utilisation et le multicuiseur conformément aux programmes locaux de recyclage. Ne pas jetez ces produits avec les ordures ménagères.*

⚠ *Bevor Sie dieses Produkt verwenden, lesen Sie sorgfältig die Bedienungsanweisung und bewahren Sie die zum späteren Nachschlagen. Die richtige Verwendung des Gerätes wird seine Lebensdauer erheblich verlängern.*

SICHERHEITSMASSNAHMEN

Der Hersteller trägt keine Haftung für Schäden, die durch Nichtbeachtung der Sicherheitsvorschriften und Betriebsanleitung des Gerätes verursacht wurden.

- Das Gerät ist ausschließlich für die Nutzung in Privathaushalten bestimmt. Gewerbliche Nutzung aller Art des Gerätes stellt einen Verstoß gegen die Regeln des ordnungsgemäßen Betriebs dar.
- Vor dem Anschluss an das Stromnetz überzeugen sie sich davon, dass die Spannung im Stromnetz der Nennspannung des Gerätes entspricht **(siehe technisches Datenblatt oder Fabrikschild**).
- Bei Bedarf, verwenden Sie nur ein Verlängerungskabel, dass für die aufgenommenen Leistung des Geräts geeignet ist. Nichtbeachtung kann zu einem Kurzschluss oder einem Brand führen.
- Schließen sie das Gerät nur an den geerdeten Steckdosen an. – Das ist eine Pflichtanforderung zum Schutz gegen Stromschlag. Überzeugen sie sich, dass ein evtl. verwendetes Verlängerungskabel ebenfalls geerdet ist.

VORSICHT! Während der Nutzung des Gerätes werden Gehäuse, Topf und metallische Bestandteile erhitzt! Seien Sie vorsichtig! Benutzen Sie Topfhandschuhe. Um Verbrennungen zu vermeiden, neigen Sie sich nicht über das Gerät, besonders nicht wenn Sie den Deckel öffnen.

- **Trennen Sie das Gerät nach Nutzung, während der Reinigung oder beim Transport von der Steckdose.** Ziehen Sie das Stromkabel mit trockenen Händen heraus, fassen Sie den Stecker, nicht das Kabel, an.
- Legen Sie das Stromkabel nicht in Türöffnungen oder neben Wärmequellen. Beachten Sie, dass das Stromkabel sich nicht verwindet oder überneigt und nicht mit scharfen Gegenständen, Ecken und Möbelkanten in Berührung kommt.

Beachten Sie: Beschädigungen des Stromkabels können zu Schäden, die den Gewährleistungsbedingungen nicht entsprechen, sowie zu einem Stromschlag führen. Das beschädigte Stromkabel muss sofort im Servicezentrum ausgewechselt werden.

- Stellen Sie das Gerät nicht auf einer weichen Oberfläche ab, bedecken Sie es nicht mit einem Handtuch oder einer Serviette während des Betriebes, dies kann zur Überhitzung und Beschädigung des Gerätes führen.
- Das Gerät nicht im Freien verwenden. – Eindringende Feuchtigkeit in Gehäuse oder Fremdgegenstände können starke Beschädigungen verursachen.
- Bevor sie das Gerät reinigen, überzeugen Sie sich, dass es vom Stromnetz getrennt und völlig abgekühlt ist. Beachten Sie die Anweisungen zur Gerätereinigung (*Seite 21*).

Das Gehäuse des Gerätes NICHT in Wasser eintauchen oder unter den Wasserstrahl stellen!

- Dieses Gerät ist nicht zur Nutzung durch Kinder oder Personen mit physischen, psychischen oder Nervenstörungen oder Mangel an Kenntnissen und Erfahrung geeignet, außer in den Fällen, wenn solche Personen unter Aufsicht stehen oder Unterweisungen in Bezug auf die Verwendung dieses Geräts von einer Person bekommen, die für ihre Sicherheit verantwortlich ist. Lassen Sie Kinder mit dem Multikocher nicht spielen.
- Die Reparatur des Gerätes in Eigenregie oder die Änderungen seiner Konstruktion sind verboten. Alle Bedienungs- und Reparaturarbeiten müssen durch ein autorisiertes Servicepersonal ausgeführt werden. **Die nicht professionell ausgeführte Arbeit kann zu Gerätstörungen, Verletzungen und Eigentumsschäden führen**.

INHALTSVERZEICHNIS

I. VOR DEM ERSTEN EINSCHALTEN 18
II. BETRIEB DES MULTIKOCHERS 18
III. ZUSÄTZLICHE MÖGLICHKEITEN 19
IV. ZUSÄTZLICHES ZUBEHÖR 19
V. ZUBEREITUNGSFEHLER UND ABHILFE 19
VI. REINIGUNG UND WARTUNG 21
VII. BEVOR SIE SICH AN DAS SERVICEZENTRUM WENDEN 21
VIII. GARANTIEBESTIMMUNGEN 21

Spezifikation

Modell	RMC-M4500
Leistung	700 W
Spannung	220–240 V, 50 Hz
Topffassungsvermögen	5 l
Topfbeschichtung	antihaftbeschichtung
Dampfauslassventil	abnehmbar
Display	LED, digital

Zubereitungsprogramme

1. RICE/GRAIN (REIS)
2. PILAF (PAELLA)
3. STEAM (DAMPFGAREN)
4. SOUP (SUPPEN)
5. BOIL (KOCHEN)
6. OATMEAL (MILCHREIS)
7. STEW (SCHMOREN)
8. BAKE (BACKEN)
9. FRY (BRATEN)
10. YOGURT (JOGHURT)

Funktionen

Warmhaltefunktion	ja, bis 24 h
Abschalten der automatischen Aufwärmen	ja, bis 24 h
Startzeitvorwahl	ja, bis 24 h

Bestandteile

Multikocher mit integriertem Topf	1 St.
Dampfgitter	1 St.
Messbecher	1 St.
Flachlöffel	1 St.
Schöpflöffel	1 St.
Schöpflöffel- und Flachlöffelhalter	1 St.
Rezeptbuch „100 Rezepte“	1 St.
Gebrauchsanweisung	1 St.
Servicebuch	1 St.
Stromkabel	1 St.

Der Hersteller behält sich das Recht auf Änderungen in der Beschaffenheit, der Bestandteile und der technischen Eigenschaften des Produktes bei Nachbesserungen ohne zusätzliche Vorankündigung über diese Änderungen vor.

Beschreibung der Multikocher RMC-M4500 A1

1. Gerätedeckel
2. Dichtungsgummiring
3. Abnehmbarer Innendeckel
4. Dampfauslassöffnung
5. Topf
6. Deckelöffnungstaste
7. Bedienfeld mit Display
8. Gehäuse
9. Grundkörper
10. Tragegriff
11. Dampfauslassventil
12. Flachlöffel
13. Schöpflöffel
14. Messbecher
15. Dampfgitter
16. Schöpflöffel- und Flachlöffelhalter
17. Stromkabel

Tastenbelegung A2

1. Taste "REHEAT/CANCEL" ("Warmhalten / Beenden") — Ein-/Ausschalten der Warmhalte-Funktion, Beenden des Zubereitungsprogramms, Löschen der gewählten Einstellungen.
2. Taste "TIMER" („Startzeit Vorwahl") — Einschalten der Startzeitvorwahl-Funktion.
3. Display
4. Taste "HOUR" ("Stunden") — Auswahl der Stundenzahl bei Einstellung von Zubereitungszeit- und VorwahlStartzeit-Funktionen.
5. Taste "START" ("Start") — Einschalten des gewählten Zubereitungsprogramms; Abschalten und nachfolgendes Einschalten der automatischen Warmhaltefunktion.
6. Taste "MENU" ("Menü") — Auswahl des automatischen Zubereitungsprogramms.
7. Taste "MIN" ("Minuten") — Auswahl der Minutenzahl bei Einstellung von Zubereitungszeit- und Startzeitvorwahl-Funktionen.

Beschreibung des Displays A3

1. Anzeige der Zubereitungszeit / Startzeit Vorwahl
2. Anzeige der programm "FRY"
3. Anzeige der Startzeitvorwahl-Funktion
4. Anzeige des gewählten Zubereitungsprogramms

I. VOR DEM ERSTEN EINSCHALTEN

Packen Sie das Gerät vorsichtig aus und nehmen Sie es aus der Verpackung, entfernen Sie alle Verpackungsstücke und Werbesticker außer dem Sticker mit der Seriennummer.

Bei Fehlen der Seriennummer auf dem Erzeugnis erlischt Ihr Garantieanspruch.

Wischen Sie das Gerätgehäuse mit einem feuchten Tuch ab. Waschen Sie den Topf mit warmem Spülwasser. Trocknen Sie den Topf. Bei der ersten Anwendung kann ein Geruch auftreten, dies rührt nicht aus einem Defekt des Geräts. In diesem Fall reinigen Sie das Gerät (*Seite 21*).

Vorsicht! Das Gerät bei jeglichem Fehler nicht zu verwenden.

II. BETRIEB DES MULTIKOCHERS

Vor der ersten Anwendung

Stellen Sie das Gerät auf einer stabilen, ebenen, horizontalen Fläche ab. Vor dem Kochen überzeugen Sie sich, dass die äußeren und die sichtbaren inneren Bestandteile des Multikochers keine Schäden, Ausbrüche und andere Defekte aufweisen und sich keine Fremdgegenstände zwischen Topf und Heizelement befinden.

Einstellung der Zubereitungszeit

1. Nach der Wahl der Zubereitungszeit drücken Sie die Taste "HOUR", um den gewünschten Stundenwert einzustellen. Drücken Sie die Taste "MIN", um den Minutenwert einzustellen. Um die Zeiteinstellung zu beschleunigen, halten Sie die entsprechende Taste gedrückt.
2. Um die Zubereitungszeit weniger als eine Stunde einzustellen, drücken Sie bei der Zeiteinstellung die Taste "HOUR" zum Nullstellen, dann drücken Sie die Taste "MIN", um den gewünschten Minutenwert einzustellen.
3. Nach der Einstellung der Zubereitungszeit (das Display blickt weiter) gehen Sie zum nächsten Schritt nach dem Algorithmus des ausgewählten Zubereitungsprogramms. Zum Abbruch der getätigten Einstellungen drücken Sie die Taste "REHEAT/CANCEL", wonach das Zubereitungsprogramm neu gewählt werden muss.

WICHTIG! Zur Vereinfachung für Sie beginnt der Einstellzeitbereich in den Zubereitungsprogrammen mit den Minimalwerten. Dies ermöglicht Ihnen, den Programmbetrieb für einen kurzen Zeitraum zu verlängern, wenn das Gericht während der Grundzeit noch nicht verzehrfertig ist.
Für die Programme "STEAM", "SOUP", "PILAF" beginnt die eingestellte Zubereitungszeit erst nach dem Erreichen der Solltemperatur. Zum Beispiel, nach dem Start des Programms „STEAM" beginnt die Rückzählung der eingestellten Zubereitungszeit erst nachdem das Wasser aufkocht und genügend Dampf im Topf gebildet ist.

Funktion "Startzeit Vorwahl"

Startzeitvorwahl-Funktion erlaubt, den Zeitraum einzustellen, zu welchem das Gericht gekocht werden soll. Bedenken Sie, bei Einstellung der Startzeitvorwahl, zum gewählten Zeitraum die Zeit des ausgewählten Zubereitungsprogramms hinzufügen. * Einstellungsbereich — 1 bis 24 Stunden bei einem 10 Minuten-Schritt.

1. Wählen Sie mit der Taste "Menu" das gewünschte Zubereitungsprogramm.
2. Drücken Sie die Taste „TIMER", um die Startzeitvorwahl einzugeben. Die Anzeige „TIMER" leuchtet auf dem Display auf und der Timer beginnt zu blicken.
3. Stellen Sie durch die Taste "HOUR" den Stundenwert im 24-Stunden-Format und durch die Taste "MIN" den Minutenwert ein. Um die Zeiteinstellung zu beschleunigen, halten Sie die entsprechende Taste gedrückt.
4. Um die Zubereitungszeit weniger als eine Stunde einzustellen, drücken Sie bei der Zeiteinstellung die Taste „HOUR" zum Nullstellen, dann drücken Sie die Taste "MIN", um den gewünschten Minutenwert einzustellen.
5. Zum Abbruch der getätigten Einstellungen drücken Sie die Taste "REHEAT/CANCEL", wonach das Zubereitungsprogramm neu gewählt werden muss.
6. Nach der VorwahlStartzeiteinstellung drücken Sie die Taste „START". Dann leuchtet die Anzeige der Taste „START" auf und beginnt die Rückzählung bis zum Ende der Zubereitung. Nach der eingestellten Zeit wird das Gericht fertig sein.

Wenn die Startvorwahlzeit weniger oder gleich der angegebenen Betriebszeit ist, beginnt die Zubereitung sofort nach dem Drücken der Taste „START". Startzeitvorwahl-Funktion ist für alle automatischen Zubereitungsprogramme außer dem Programm „FRY" verfügbar.
Die Verwendung der Startvorwahlfunktion ist nicht zu empfehlen, wenn das Gericht leicht verderbliche Lebensmittel (Eier, frische Milch, Fleisch, Käse usw.) enthält.
Bei der Zeiteinstellung für die Startzeitvorwahl-Funktion ist zu beachten, dass die Rückzählung beim Programm "STEAM", "SOUP", "BOIL" erst nach dem Erreichen der Solltemperatur beginnt.

Warmhaltefunktion

Diese Funktion wird automatisch nach dem Ende des Zubereitungsprogramms eingeschaltet und kann die Temperatur des fertigen Gerichts im Bereich 70 bis 75°C bis zu 24 Stunden halten. Beim Einschalten der automatischen Warmhaltefunktion leuchtet die Anzeige der Taste "REHEAT/CANCEL" auf.
Bei Bedarf kann die automatische Warmhaltefunktion durch Drücken der Taste "REHEAT/CANCEL" ausgeschaltet werden. Die Anzeigen auf dem Display und der Taste erlöschen.

Vorausschalten der automatischen Warmhaltefunktion

Das Einschalten der automatischen Warmhaltefunktion nach dem Ende des Zubereitungsprogramms ist nicht immer empfehlenswert. Hierfür gibt es beim Multikocher REDMOND RMC-M4500 eine Möglichkeit, diese Funktion vor dem Ende des Hauptzubereitungsprogramms abzuschalten. Dafür drücken Sie unmittelbar nach dem Start oder beim Betrieb die Taste „START". Um die Funktion wieder einzuschalten, drücken Sie die Taste „START" erneut.

Aufwärmfunktion

Zum Aufwärmen kalter Gerichte:

1. Geben Sie alle notwendigen Zutaten in den Topf, setzen Sie den Topf in den Multikocher ein.
2. Schließen Sie den Deckel ab, verbinden Sie das Gerät mit dem Stromnetz.
3. Drücken Sie die Taste "REHEAT/CANCEL". Dann leuchtet die Anzeige der Taste auf. Der Timer zeigt den Ablauf der Aufwärmzeit.
4. Das Gericht wird bis auf 70–75°C aufgewärmt. Diese Temperatur kann 24 Stunden gehalten werden.
5. Drücken Sie die Taste "REHEAT/CANCEL", um die Aufwärm- Funktion auszuschalten. Dann erlischt die Anzeige der Taste.

Obwohl der Multikocher das Produkt bis zu 24 Stunden warmhalten kann, es ist nicht empfehlenswert, das Gericht für mehr als zwei bis drei Stunden warm zu halten, da dies zu Geschmacks und Qualitätseinbußen führen kann.

Allgemeines Verfahren zur Anwendung der automatischen Zubereitungsprogramme

1. Bereiten Sie (messen Sie ab) die notwendigen Zutaten laut dem Rezept vor, geben Sie diese in den Topf. Beachten Sie, dass alle Zutaten, einschließlich der Flüssigkeit, den maximalen Skalenwert an der Innenfläche des Topfes nicht übersteigen.
2. Setzen Sie den Topf ins Gerätegehäuse ein. Überzeugen sie sich, dass der Topf auf dem Heizelement aufliegt.
3. Schließen Sie den Deckel des Multikochers, bis ein Knacken zu hören ist.

Verbinden Sie den Multikocher mit dem Stromnetz.
4. Wählen Sie mit der Taste "MENU" das gewünschte Zubereitungsprogramm (auf dem Display wird die entsprechende Anzeige des Programms und die standardmäßige Zeit angezeigt).
5. Um die Zubereitungszeit, die standardmäßig für jedes Programm eingestellt ist, zu ändern, drücken Sie die Taste "HOUR" und „MIN".
6. Wenn gewünscht, stellen Sie die Startvorwahlzeit ein.
7. Drücken Sie die Taste „START". Die Zubereitung und die Rückzählung der Zubereitungszeit beginnen. Beim Wiederdrücken der Taste „START" können Sie die automatische Warmhaltefunktion vorzeitig ausschalten.
8. Am Ende des Programms erklingt ein Tonsignal. Abhängig von gewählten Einstellungen schaltet sich das Gerät weiter in die automatische Warmhaltefunktion (die Anzeige der Taste "REHEAT/CANCEL" leuchtet auf, der Ablauf der Betriebszeit wird auf dem Display angezeigt) und Wartestellung.
9. Zum Beenden des eingegebenen Programms, Abbrechen der Zubereitung oder Ausschalten der automatischen Warmhaltefunktion drücken Sie die Taste "REHEAT/CANCEL".

Programm "RICE/GRAIN"
Dieses Programm eignet sich zur Zubereitung von Reis und Breis. Standardmäßig beträgt die Zubereitungszeit im Programm "RICE/GRAIN" 30 Minuten. Die manuelle Änderungung der Zubereitungszeit im Bereich von 5 Minuten bis 1 Stunde 30 Minuten im Einstellschritt von 1 Minute möglich.

Programm "PILAF"
Dieses Programm eignet sich zur Zubereitung von verschiedenen Arten von Risotto und Paella Gerichten. Standardmäßig beträgt die Zubereitungszeit im Programm "PILAF" 1 Stunde. Die manuelle Einstellung der Zubereitungszeit im Bereich von 5 Minuten bis 2 Stunden ist mit einem Einstellungsschritt von 5 Minuten möglich. Der Ablauf des Programms und die Rückzählung nur beim Erreichen von erforderlicher Temperatur beginnen.

Programm "STEAM"
Für die Zubereitung von Gemüse, Fisch, Fleisch, Diätgerichten und vegetarischen Gerichten, KinderMenüs mit Dampf, sowie zum Kochen von Gemüse als Beilagen. Standardmäßig beträgt die Zubereitungszeit im Programm "STEAM" 30 Minuten. Die manuelle Einstellung der Zubereitungszeit im Bereich von 10 Minuten bis 2 Stunden im Einstellschritt von 5 Minuten möglich. Bei diesem Programm beginnt der Ablauf der eingegebenen Zubereitungszeit erst nach dem Aufkochen vom Wasser und Bildung der erforderlichen Dampfmenge im Topf.
1. Geben Sie 600–1000 ml Wasser in den Topf. Setzen Sie das Dampfgitter in den Topf ein.
2. Wiegen Sie die Lebensmittel ab und bereiten Sie diese gemäß Rezept vor, verteilen Sie sie gleichmäßig auf dem Dampfgitter.
3. Folgen Sie des Abschnitts "Allgemeine Verfahren zur Anwendung der automatischen Zubereitungsprogramme".

Sollte die Zeit in diesem Programm nicht automatisch eingestellt werden, verwenden Sie bitte die Tabelle von empfohlener Zeit für verschiedene Produkte beim Dampfkochen (Seite 20).

Programm "SOUP"
Programm zur Zubereitung verschiedener Vorspeisen, Kompotten und Marinaden. Standardmäßig beträgt die Zubereitungszeit im Programm "SOUP" 1 Stunde. Die manuelle Einstellung der Zubereitungszeit im Bereich von 20 Minuten bis 8 Stunden ist im Einstellschritt von 5 Minuten möglich. Der Ablauf des Programms und die Rückzählung beginnt erst beim Erreichen der erforderlichen Temperatur.

Programm "BOIL"
Für die Zubereitung von Gemüse und Hülsenfrüchten. Standardmäßig beträgt die Zubereitungszeit im Programm "BOIL" 40 Minuten. Die manuelle Einstellung der Zubereitungszeit im Bereich von 5 Minuten bis 2 Stunden im Einstellschritt von 5 Minuten möglich. Der Ablauf des Programms und die Rückzählung beginnt erst beim Erreichen der erforderlichen Temperatur.

Programm "OATMEAL"
Programm zur Zubereitung von Milchbreien. Standardmäßig beträgt die Zubereitungszeit im Programm "OATMEAL" 25 Minuten. Die manuelle Einstellung der Zubereitungszeit im Bereich von 5 Minuten bis 1 Stunde 30 Minuten ist im Einstellschritt von 1 Minute möglich.
Dieses Programm eignet sich zur Zubereitung von Brei aus pasteurisierter Milch mit niedrigem Fettgehalt. Um das Auskochen von Milch zu vermeiden, empfiehlt es sich:
- alle Vollkorngrützen (Reis, Buchweizengrütze, Hirse usw.) gründlich zu spülen, bis das Wasser klar bleibt;
- den Topf des Multikochers vor der Zubereitung mit Butter einzureiben;
- die Mengenangaben streng einzuhalten, die Zutaten laut den Empfehlungen des Rezeptbuches abzumessen und die Menge der Zutaten ausschließlich verhältnismäßig zu reduzieren oder zu erhöhen;
- beim Verwenden von Vollmilch diese mit Trinkwasser im Verhältnis 1:1 zu verdünnen.

Eigenschaften von Milch und Grützen, je nach dem Ort der Herkunft und dem Hersteller, können variieren, was manchmal sich auf das Endergebnis auswirkt.

Programm "STEW"
Dieses Programm eignet sich zur Zubereitung von Gemüse, Fleisch, Geflügel, Meeresfrüchten. Standardmäßig beträgt die Zubereitungszeit im Programm "STEW" 1 Stunde. Die manuelle Einstellung der Zubereitungszeit im Bereich von 20 Minuten bis 12 Stunden im Einstellschritt von 5 Minuten möglich.

Programm "BAKE"
Das Programm eignet sich zum Backen von Biskuits, Aufläufen, Kuchen aus dem Hefe- und Blätterteig. Standardmäßig beträgt die Zubereitungszeit im Programm "BAKE" 50 Minuten. Die manuelle Einstellung der Zubereitungszeit im Bereich von 20 Minuten bis 4 Stunden im Einstellschritt von 10 Minuten möglich.

Programm "FRY"
Programm zum Braten von Fleisch, Gemüse, Geflügel, Meeresfrüchten. Standardmäßig beträgt die Zubereitungszeit im Programm "FRY" 15 Minuten. Die manuelle Einstellung der Zubereitungszeit im Bereich von 5 Minuten bis 1 Stunde ist im Einstellschritt von 1 Minute möglich. Es ist möglich, die Produkte mit dem geöffneten Gerätdeckel zu braten. Die Funktion "Startzeit Vorwahl" lässt sich bei diesem Programm nicht einschalten.

Programm "YOGHURT"
Mit Hilfe dieses Programms können Sie verschiedene leckere und gesunde Joghurts zu Hause zubereiten. Standardmäßig beträgt die Zubereitungszeit im Programm "YOGHURT" 8 Stunden. Die manuelle Einstellung der Zubereitungszeit im Bereich von 30 Minuten bis 12 Stunden ist im Einstellschritt von 30 Minuten möglich.
Die Warmhaltefunktion lässt sich bei diesem Programm nicht einschalten.

Um Jogurt zuzubereiten, können Sie einen speziellen Bechersatz für Jogurt REDMOND RAM-G1 verwenden (kann zusätzlich erworben werden).

III. ZUSÄTZLICHE MÖGLICHKEITEN
- Teiggärung
- Brotbacken
- Fonduezubereitung
- Pasteurisierung
- Aufwärmen von Babynahrung
- Sterilisierung von Babygeschirr

IV. ZUSÄTZLICHES ZUBEHÖR
Zusätzliches Zubehör für den Multikocher kann separat erworben werden. Informationen über das Angebot, den Erwerb und die Kompatibilität des zusätzlichen Zubehörs mit Ihrem Modell erhalten Sie bei unserem offiziellen Händler Ihers Landes.
RAM-CL1 — Zange für ein komfortables und sicheres Entfernen des Topfes. Kein Verrutschen und Verkratzen der äußeren Fläche des Behälters.
RHP-M01 — der Schinkenmaker Die Presse für Zubereitung von Schinken, Rollschinken und anderen Köstlichkeiten aus Fleisch, Geflügel, Fisch mit Gewürzen und Füllstoffen.
RAM-G1 — Bechersatz für Joghurt (4 St.) mit Markierungen auf den Deckeln.
RB-A503 — der Topf mit einer Antihaftschicht DAIKIN® (Japan), 5 Liter. Mit der hochwertigen Antihaftschicht. Sie können mit minimalem Öl und Fett kochen, dabei wird der natürliche Geschmack von Nahrungsmitteln erhalten bleiben.
RB-C502 — der Topf mit einer Keramikschicht ANATO® (Korea), 5 Liter. Im Gegensatz zu herkömmlichen Antihaftschichten, ist Keramik widerstandsfähiger gegen mechanische Beanspruchung.
RB-S500 — der Topf aus Edelstahl, 5 Liter. Der fertige Inhalt kann mit einem Mixer gerade im Topf gerührt werden.

V. ZUBEREITUNGSFEHLER UND ABHILFE
Zubereitungsfehler und Abhilfe
In diesem Abschnitt sind häufige Fehler dargestellt, die bei der Zubereitung von Gerichten im Multikocher passieren können, sowie mögliche Ursachen und Lösungen dafür.

DAS GERICHT IST NICHT FERTIG

Mögliche Problemursachen	Lösungen
Sie haben vergessen, den Gerätedeckel zu schließen oder haben ihn nicht fest geschlossen, daher ist die Zubereitungstemperatur nicht hoch genug.	• Öffnen Sie während der Zubereitung den Deckel des Multikochers nicht, wenn es sich vermeiden lässt. • Schließen Sie den Deckel, bis ein Knacken zu hören ist. Stellen Sie sicher, dass nichts das feste Schließen des Gerätedeckels verhindert und die Gummidichtung an dem inneren Deckel nicht deformiert ist.
Der Topf liegt nicht komplett auf dem Heizelement, daher ist die Zubereitungstemperatur nicht hoch genug.	• Der Topf muss gerade ins Gerätegehäuse eingesetzt werden und mit dem Boden an die Heizscheibe voll anlegen. • Stellen Sie sicher, dass sich im Betriebsraum des Multikochers keine Fremdgegenstände befinden. Hinterlassen Sie keine die Verunreinigung an der Heizscheibe.
• Eine ungünstige Zutatenauswahl für das Gericht. Die Zutaten passen nicht für die Zubereitung auf einer von Ihnen gewählten Weise, oder Sie haben ein falsches Zubereitungsprogramm ausgewählt. • Die Zutaten sind zu groß geschnitten, die allgemeinen Verhältnisse der Produkteingabe wurden nicht eingehalten. • Sie haben die Zubereitungszeit falsch eingestellt (nicht richtig geschätzt). • Die von Ihnen gewählte Rezeptvariante passt nicht für die Zubereitung in diesem Multikocher.	• Verwenden Sie lieber die bewährten (für dieses Modell des Geräts angepasste) Rezepte. Verwenden Sie die Rezepte, auf die man wirklich vertrauen kann. • Die Auswahl von Zutaten, die Scheidenart, die Zugabeverhältnisse, die Programmwahl und die Zubereitungszeit sollten dem ausgewählten Rezept entsprechen.
Beim Dampfgaren: Es befindet sich zu wenig Wasser im Topf, Dampfdichte reicht nicht aus.	Befüllen Sie den Topf unbedingt mit der im Rezept empfohlenen Wassermenge. Sollten Sie Zweifel haben, prüfen Sie den Wasserpegel während der Zubereitung.

Mögliche Problemursachen		Lösungen
Beim Braten: • Sie haben in den Topf zu viel Öl eingegossen. • Überschuss an Flüssigkeit im Topf.		• Beim normalen Braten ist genug, wenn das Öl den Topfboden mit einer dünnen Schicht bedeckt. • Beim Braten im Fettbad folgen sie den Anweisungen des entsprechenden Rezepts.
		Schließen Sie den Deckel des Multikochers beim Braten nicht, wenn es im Rezept nicht vorgeschrieben ist. Tauen Sie unbedingt die eingefrorenen Produkte vor dem Braten auf und gießen Sie das Wasser ab.
Beim Kochen: Herauskochen der Brühe bei Produkten mit einem hohen Säuregehalt.		Einige Produkte erfordern eine spezielle Bearbeitung vor dem Kochen: Waschen, Schwitzen usw. Folgen Sie den Empfehlungen des von Ihnen ausgewählten Rezepts.
Beim Backen (Der Teig ist nicht ausgebacken):	Während der Gärung hat der Teig am inneren Deckel geklebt und hat das Dampfauslassventil überdeckt.	Legen Sie eine kleinere Menge Teig in den Multikocher ein.
	Sie haben in den Topf zu viel Teig gelegt.	Nehmen Sie das Gebäck aus dem Topf heraus, wenden Sie es und legen Sie es wieder in den Topf ein, danach setzen Sie die Zubereitung fort, bis das Gebäck fertig ist. Verwenden Sie beim nächsten Mal weniger Teig.

DAS PRODUKT IST ZERKOCHT

Sie haben sich in der Wahl des Produkttyps oder bei der Einstellung der Zubereitungszeit geirrt. Zu wenige Zutaten.	Benutzen Sie ein bewährtes (für dieses Modell des Geräts angepasste) Rezept. Die Auswahl von Zutaten, die Scheidenart, die Eingabeverhältnisse, die Programmwahl und die Zubereitungszeit sollten dem ausgewählten Rezept entsprechen.
Nach der Zubereitung des Gerichtes befand es sich zu lange im automatischen Warmhaltefunktion.	Die längere Verwendung der automatischen Warmhaltefunktion ist nicht zu empfehlen. Wenn in Ihrem Multikocher ein vorzeitiges Ausschalten dieser Funktion vorgesehen ist, können Sie diese Möglichkeit benutzen.

BEIM KOCHEN KOCHT DAS PRODUKT HERAUS

Beim Kochen des Milchbreis kocht die Milch heraus.	Die Qualität und die Eigenschaften der Milch können vom Ort und ihrer Herstellung abhängig sein. Wir empfehlen, ausschließlich eine ultrahomogenisierte Milch mit einem Fettgehalt bis 2,5% zu verwenden. Falls erforderlich verdünnen Sie die Milch mit Trinkwasser. .
• Die Zutaten wurden vor dem Kochen nicht behandelt oder falsch behandelt (unzureichend gewaschen, usw.). • Die Zutatenverhältnisse wurden nicht eingehalten oder der Produkttyp wurde falsch gewählt.	• Benutzen Sie ein bewährtes (für dieses Modell des Geräts angepasste) Rezept. Die Auswahl von Zutaten, die Art von ihrer Vorbehandlung, die Zugabeverhältnisse sollen dem ausgewählten Rezept entsprechen. • Die Vollkorngrützen, Fleisch, Fisch und Meeresfrüchte spülen Sie immer gründlich ab, bis das Wasser klar bleibt.

DAS GERICHT BRENNT AN

• Der Topf wurde, nach der vorigen Zubereitung, schlecht gereinigt. • Die Antihaftbeschichtung des Topfs wurde beschädigt.	Bevor Sie mit der Zubereitung beginnen, stellen Sie sicher, dass der Topf gut gewaschen ist und die Antihaftbeschichtung keine Beschädigungen aufweist.
Die allgemeine Produktmenge ist weniger als die im Rezept empfohlene Menge.	Benutzen Sie ein bewährtes (für dieses Modell des Geräts angepasste) Rezept.
Sie haben eine zu lange Zubereitungszeit eingestellt.	Verkürzen Sie die Zubereitungszeit oder folgen Sie den Anweisungen des Rezepts, das an dieses Gerätmodell angepasst ist.
Beim Braten: Sie haben vergessen, das Öl in den Topf einzugießen; sie haben die zubereiteten Produkte nicht gerührt oder spät gewendet.	Beim normalen Braten gießen Sie in den Topf ein bisschen Öl, so dass es den Topfboden mit einer dünnen Schicht bedeckt. Zum gleichmäßigen Aufbraten rühren oder wenden Sie die Produkte nach Bedarf.
Beim Schmoren: Es befindet sich zu wenig Flüssigkeit im Topf.	Geben Sie mehr Flüssigkeit hinzu. Öffnen Sie während der Zubereitung den Deckel des Multikochers nicht, wenn es sich vermeiden lässt.
Beim Kochen: Es befindet sich zu wenig Flüssigkeit im Topf (die Zutatenverhältnisse wurden nicht eingehalten).	Halten Sie das richtige Verhältnis der Flüssigkeit und der harten Zutaten ein.
Beim Backen: Sie haben die Innenseite des Topfes nicht mit Butter eingestrichen.	Vor der Teigeingabe reiben Sie den Boden und die Wänden des Topfs mit Butter oder Öl ein (Das Öl nicht in den Topf gießen!)

DAS PRODUKT HAT DIE VORGESEHENE FORM VERLOREN

Sie haben das Produkt im Topf zu oft gerührt.	Beim normalen Braten rühren Sie das Gericht nicht öfter als alle 5–7 Minuten.
Sie haben eine zu lange Zubereitungszeit eingestellt.	Verkürzen Sie die Zubereitungszeit oder folgen Sie den Anweisungen des Rezepts, das an dieses Gerätmodell angepasst ist.

DIE BACKWAREN SIND NASS

Sie haben Zutaten verwendet, die einen Überschuss an Feuchtigkeit abgeben (saftiges Obst oder Gemüse, gefrorene Beeren, saure Sahne, usw.).	Wählen Sie die Zutaten gemäß Backrezept. Bemühen Sie sich, wenig Zutaten zu wählen, die viel Flüssigkeit beinhalten oder verwenden Sie sie möglichst mit einer minimalen Menge.
Sie haben das fertige Gebäck im geschlossenen Multikocher zu lange belassen.	Bemühen Sie sich, das Backwerk sofort nach der Zubereitung aus dem Multikocher zu entnehmen. Wenn erforderlich, können Sie das Produkt für eine kurze Zeit, bei der eingeschalteten automatischen Warmhaltefunktion, im Gerät lassen.

DAS GEBÄCK IST NICHT GENUG GEGANGEN

Die Eier mit dem Zucker wurden unzureichend vermischt.	Benutzen Sie ein bewährtes (für dieses Modell des Geräts angepasste) Rezept. Die Auswahl von Zutaten, die Art von ihrer Vorbehandlung, die Zugabeverhältnisse sollen dem ausgewählten Rezept entsprechen.
Der Teig hat lange mit dem Backpulver gestanden.	
Sie haben das Mehl nicht durchgesiebt oder den Teig schlecht geknetet.	
Sie haben Fehler bei der Zugabe der Zutaten gemacht.	
Das von Ihnen gewählte Rezept passt zum Backen in diesem Multikochermodell nicht.	

Bei einer Reihe von Multikochern der Fa. REDMOND im Programm „STEW" und "SOUP" reagiert Überhitzungsschutz wenn zu wenig Wasser zugegeben wurde. In diesem Fall wird das Zubereitungsprogramm unterbrochen und der Multikocher wird in die automatische Warmhaltefunktion umschalten.

Die empfohlene Kochzeit für verschiedene Nahrungsmittel beim Dampfkochen

#	Nahrungsmittel	Gewicht, g (Menge)	Wassermenge, ml	Kochzeit, Min
1	Schweinefleisch / Rindfleisch (Filet, in Würfel von 1,5 x 1,5 cm geschnitten)	500	500	20/30
2	Schaffleisch (Filet, in Würfel von 1,5 x 1,5 cm geschnitten)	500	500	30
3	Hühnerfleisch (Filet, in Würfel von 1,5 x 1,5 cm geschnitten)	500	500	15
4	Fleischbällchen / Koteletts	180 (6 St.)/450 (3 St.)	500	10/15
5	Fischfleisch (Filet)	500	500	10
6	Salatgarnelen (geschält, gekocht und eingefroren)	500	500	5
7	Kartoffeln (in Würfel von 1,5 x 1,5 cm geschnitten)	500	500	20
8	Karotten (in Würfel von 1,5 x 1,5 cm geschnitten)	500	500	30
9	Beete (in Würfel von 1,5 x 1,5 cm geschnitten)	500	500	1 Stunde 20 Minuten
10	Gemüse (frisch gefroren)	500	500	15
11	Gedämpfte Eier	3 St.	500	10

Beachten Sie, dass diese allgemeinen Empfehlungen sind. Die tatsächliche Zeit kann von den empfohlenen Werten abhängig von der Qualität eines bestimmten Produkts, sowie Ihrer persönlichen Vorlieben abweichen.

Empfehlungen für Temperatureinstellung im Programm „MULTI-COOK"

Betriebstemperatur, °C	Empfohlene Verwendung (siehe das Rezeptheft):
40	Zubereitung von Joghurt, Teiggärung
60	Pasteurisierung, Zubereigung von grünem Tee, Babynahrung
80	Zubereitung von Quark und Glühwein
100	Zubereitung von Baiser, Marmelade
120	Zubereitung von Dickbein, Schmoren von Fleisch
140	Rauchen, Braten von Fertiggerichten bis zur knusprigen Kruste
160	Zubereitung von Pommes frites

Gesamttabelle der Zubereitungsprogramme (Werkseinstellungen)

	Anwendungshinweise	Standardmäßige Zubereitungszeit	Zubereitungszeitbereich/ Einstellschritt	Startzeit Vorwahl, h	Warten bis	Warmhalten
RICE/GRAIN	Zubereitung von Vollkorngrützen und geschroteten Grütze, ein- und mehrkompo¬nenten Beilagen. Kochen von krümeligen Breien auf Wasser. .	30	5 min – 1 h 30 min / 1 min	+	–	+
PILAF	Zubereitung von verschiedenen Arten von Paella (mit Fleisch, Fisch, Geflügel, Gemüse).	60	5 min – 2 h / 5 min	+	–	+
STEAM	Dampfgaren von Omelettes und Eier sowie Fleisch-, Fisch-und Gemüsegerichten.	30	10 min – 2 h / 5 min	+	+	+
SOUP	Zubereitung von verschiedenen Brühen und Suppen. Kochen von Sulze.	60	20 min – 8 h / 5 min	+	+	+
BOIL	Kochen von Gemüse und Hülsenfrüchten.	40	5 min – 2 h / 5 min	+	+	+
OATMEAL	Zubereitung von Milchbreis.	25	5 min – 1 h 30 min / 1 min	+	–	+
STEW	Schmoren von Fleisch, Fisch, Gemüse und Mehrkomponentengerichen.	60	20 min – 12 h / 5 min	+	–	+
BAKE	Backen von Biskuits, Aufläufen, Kuchen aus Hefe- und Blätterteig.	50	20 min – 4 h / 10 min	+	–	+
FRY	Braten von Fleisch, Fisch, Gemüse und Mehrkomponentengerichen.	15	5 min – 1 h / 1 min	–	–	+
YOGURT	Zubereitung vom klassischen Joghurt.	480	30 min – 12 h / 30 min	+	–	–

VI. REINIGUNG UND WARTUNG

Vor der Reinigung des Geräts, trennen es vom Stromnetz und lassen Sie es vollständig abgekühlen. Verwenden Sie ein weiches Tuch und ein nicht aggressives Geschirrspülmittel. Reinigen Sie das Gerät sofort nach der Nutzung. Vor der ersten Nutzung oder zur Geruchsneutralisierung empfehlen wir, nach der Zubereitung innerhalb von 15 Minuten eine Zitronenhälfte im Programm "STEAM" aufkochen zu lassen.

Bei der Reinigung keine aggressiven Stoffe, Schwämme mit einem aggressiven Belag und chemisch aggressive Mittel verwenden.

- Das Gerätegehäuse NICHT in Wasser eintauchen oder unter den Wasserstrahl stellen.
- Der Topf ist nach jedem Gebrauch des Geräts zu reinigen. Dieser kann in der Geschirrspülmaschine gereinigt werden. Nach dem Reinigen wischen Sie die äußere Fläche des Topfs trocken.
- Es empfiehlt sich, den Aluminium-Innendeckel und das Dampfventil ebenfalls nach jedem Gebrauch zu reinigen.

Um den Aluminium-Innendeckel zu reinigen:

1. Öffnen Sie den Deckel des Multikochers.
2. Drücken Sie im unteren Teil der Innenseite des Deckels gleichzeitig die beiden Kunststoffhalter Richtung Mitte bis zu ihrem Öffnen.
3. Entfernen Sie den Aluminium-Innendeckel indem Sie diesen etwas zu Sich hin nach unten ziehen, es ist kein Kraftaufwand erforderlich.
4. Wischen Sie die Oberfläche der beiden Deckel mit einem feuchten Stoff oder Tuch, verwenden Sie bei Bedarf Geschirrspülmittel.
5. Setzen Sie das Gerät in umgekehrter Reihenfolge zusammen. Setzen Sie den Aluminium-Innendeckel in die oberen Schlitze ein und fügen ihn mit dem Hauptdeckel zusammen. Drücken Sie vorsichtig auf die Halter, bis ein Knacken zu hören ist. Der Aluminium-Innendeckel muss fest sitzen.

Um das Dampfventil (auf dem oberen Deckel des Geräts) zu reinigen:

1. Entfernen Sie vorsichtig das Dampfventil, ziehen Sie den Deckel vorsichtig nach unten zu sich hin.
2. Drücken Sie auf die Verriegelung, öffnen Sie den Deckel des Ventils im Uhrzeigersinn.
3. Reinigen Sie das Ventil und den Deckel.
4. Schließen Sie den Deckel des Dampfventils ab und stellen Sie das Dampfventil auf den Deckel des Gerätes mit dem rückwärtigen Entfernungskamm.

Kondenswasser, das sich in diesem Modell in einem speziellen Hohlraum am Gehäuse um den Topf herum sammelt, kann mit einem Küchentuch leicht zu entfernen.

VII. BEVOR SIE SICH AN DAS SERVICEZENTRUM WENDEN

Fehlermeldung auf dem Display	Potenzielle Fehler	Fehlerbehebung
E1 – E3	Systemfehler, das Bedienfeld oder das Heizelement können beschädigt sein.	Trennen Sie das Gerät vom Netzstecker, lassen Sie das Gerät abkühlen. Schließen Sie den Deckel dicht. Verbinden Sie das Gerät wieder mit dem Stromnetz. Wenn das Problem weiterhin besteht, wenden Sie sich ans offizielle Servicezentrum.

Fehler	Potenzielle Ursache	Fehlerbehebung
Das Gerät schaltet nicht ein	Keine Stromversorgung	Versorgung überprüfen
Das Gerät wird zu lange zubereitet	Störungen in der Stromversorgung	Versorgung überprüfen
	Zwischen dem Topf und dem Heizelement befindet sich ein Fremdgegenstand.	Entfernen Sie den Fremdgegenstand
	Der Topf ist ins Multikochergehäuse schief eingesetzt.	Setzten Sie den Topf gerade ein.
	Das Heizelement ist verschmutzt.	Trennen Sie das Gerät vom Netzstecker, lassen Sie das Gerät abkühlen. Reinigen sie das Heizelement.

VIII. GARANTIEBESTIMMUNGEN

Für dieses Produkt wird eine Gebaruchsgarantie von 2 Jahren gewährt. ab dem Kauf gewährt. Im Rahmen der Garantiezusage verpflichtet sich der Hersteller, durch Reparatur, Austausch von Einzelteilen oder des ganzen Produktes sämtliche Herstellerfehler, die durch die mangelhafte Materialbeschaffenheit oder des Zusammenbaus verursacht werden, zu beseitigen. Die Garantie tritt erst in Kraft, wenn der originale Garantiebeleg mit dem Kaufdatum, dem Firmenstempel und der Verkäuferunterschrift versehen ist. Die Garantie kann nur dann gewährt werden, wenn das Erzeugnis gemäß Gebrauchsanweisung verwendet wurde, wenn es nicht in Eigenregie repariert und nicht zerlegt wurde, nicht durch einen inkorrekten Betrieb des Geräts beschädigt wurde, sowie das Zubehör in vollem Umfang erhalten wurde. Diese Garantie erstreckt sich nicht auf den normalen Verschleiß des Gerätes und die Verbrauchsmaterialien (Filter, Glühbirnen, keramische, Teflon- und andere Antihaftbeschichtungen, Dichtungen usw.)

Die durch den Hersteller bestimmte Lebensdauer des Gerätes beträgt 5 Jahre nach dem Kaufdatum, sofern es in Übereinstimmung mit dieser Gebrauchsanweisung und den geltenden Techniknormen betrieben wird.

Die Verpackung, die Gebrauchsanweisung, sowie das Gerät selbst sollen laut dem lokalen Abfallverwertungsprogramm entsorgt werden. Werfen Sie solche Geräte nicht zusammen mit den Haushaltsabfällen weg.

⚠ *Lees de gebruiksaanwijzing aandachtig door voordat u het toestel gaat gebruiken en bewaar deze voor latere raadpleging.*

Het juiste gebruik van het toestel verlengt zijn levensduur.

VEILIGHEIDSAANWIJZINGEN

De fabrikant is niet aansprakelijk voor schade die is veroorzaakt door het niet naleven van veiligheidsvoorschriften en instructies voor gebruik van het toestel.

- Het toestel is slechts voor huishoudelijk gebruik bestemd. Industrieel of ander gebruik van het toestel is een schending van de instructies voor juist gebruik van het product.
- Controleer of de netspanning overeenstemt met de nominale spanning van het toestel, voordat u het toestel op het stroomnet aansluit **(zie de technische specificaties of het typeplaatje van het toestel)**.
- Gebruik een verlengsnoer dat geschikt is voor het stroomverbruik van het toestel. Indien de parameters niet met elkaar overeenstemmen, kan het tot een kortsluiting of ontbranding van de kabel leiden.
- Sluit het toestel alleen op een geaarde stopcontact aan. **Dit is een vereiste voor bescherming tegen elektrische schokken. Als u een verlengsnoer gebruikt, zorg ervoor deze ook geaard is.**

LET OP! Tijdens het gebruik van het toestel worden zijn behuizing, kookpot en de metalen onderdelen heet! Wees voorzichtig! Gebruik ovenwanten. Buig niet over het toestel als zijn deksel open is om verbrandingen door de hete stoom te voorkomen.

- Trek de stekker van het toestel uit het stopcontact na het gebruik en tijdens het reinigen of verplaatsen daarvan. Verwijder de stroomkabel uit het stopcontact met droge handen, trek aan de stekker en niet aan de kabel.
- Leg de stroomkabel niet in de deuropeningen of in de buurt van warmtebronnen. Zorg ervoor dat de stroomkabel niet verdraaid en gebogen is en niet in aanraking komt met scherpe voorwerpen, hoeken en randen van meubels.

Vergeet niet dat de toevallige beschadiging van de stroomkabel tot storingen kan leiden die niet aan

de garantievoorwaarden voldoen, evenals tot elektrische schokken. De beschadigde stroomkabel moet z.s.m. bij een servicecentrum worden vervangen.

- Plaats het toestel niet op een zachte ondergrond, bedek het niet het tijdens het gebruik. Anders kan dit tot de overhitting en storingen van het toestel leiden.
- Het is verboden om het toestel in open lucht te gebruiken. Als vocht of vreemde voorwerpen in het toestel terecht komen, kan het ernstige schade aan het toestel veroorzaken.
- Trek de stekker van het toestel uit het stopcontact en zorg ervoor dat het toestel volledig is afgekoeld voordat u het gaat reinigen. Volg de instructies voor de reiniging van het toestel (*p. 27*).

HET IS VERBODEN om de behuizing van het toestel in water te onderdompelen of onder stromend water te houden!

- Het toestel is niet bedoeld voor gebruik door kinderen, personen zonder relevante kennis en ervaring, alsmede door personen met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of verstandelijke vermogens, tenzij ze onder toezicht staan van de personen die verantwoordelijk zijn voor hun veiligheid. Laat kinderen niet zonder toezicht in de buurt van het toestel wanneer het ingeschakeld is.
- Het is verboden om het toestel zelfstandig te repareren of wijzigingen aan zijn ontwerp aan te brengen. Alle onderhoud- en reparatiewerkzaamheden dienen te worden uitgevoerd door een erkend servicecentrum. **Het niet professioneel uitgevoerd werk kan leiden tot storingen van het toestel, letsels en materiële schade.**

INHOUD

I. VÓÓR HET EERSTE GEBRUIK 24
II. GEBRUIKSINSTRUCTIE VAN DE MULTICOOKER 24
III. SPECIALE FUNCTIES 25
IV. OPTIONELE ACCESSOIRES 25
V. TIPS VOOR DE BEREIDING VAN GERECHTEN 25
VI. ONDERHOUD VAN MULTIKOKER 27
VII. PROBLEMEN OPLOSSEN (VOORDAT U ZICH TOT HET SERVICECENTRUM WENDT) 27
VIII. GARANTIE (VERPLICHTINGEN) 27

Technische specificaties

Model	RMC-M4500
Vermogen	700 Wt
Voltage	220–240 V, 50 Hz
Capaciteit van opschepper	5 L
Laag van de kom	antiaanbaklaag
Stoomventiel	verwijderbaar
Display	Digitaal LED

Programma's

1. RICE/GRAIN (RIJST/GRANEN)
2. PILAF (PILAU)
3. STEAM (STOMEN)
4. SOUP (SOEP)
5. BOIL (KOKEN)
6. OATMEAL (MELKPAP)
7. STEW (STOVEN)
8. BAKE (BAKKEN)
9. FRY (BRADEN)
10. YOGURT (YOGHURT)

Functies

Automatische opwarming ..... tot 24 uur
Vroegtijdige uitschakeling van automatische opwarming ..... ja
Opwarmen van voedsel ..... tot 24 uur
Uitgestelde start ..... tot 24 uur

Uitvoering

Multikoker met geïnstalleerd binnen kom ..... 1 st.
Container voor de voorbereiding op de stoom ..... 1 st.
Maatbeker ..... 1 st.
Platte lepel ..... 1 st.
Opschepper ..... 1 st.
Houder voor de opschepper / lepel ..... 1 st.
Het boek "100 Recepten" ..... 1 st.
Handleiding ..... 1 st.
Garantieboek ..... 1 st.
Netsnoer ..... 1 st.

De fabrikant heeft het recht om wijzigingen in het ontwerp, uitvoering, evenals in de technische specificaties van het product aan te brengen in de loop van productverbetering zonder voorafgaande kennisgeving van dergelijke wijzigingen.

Samenstelling van Multikoker A1

1. Deksel van toestel
2. Afdichtingsring
3. Uitneembare binnendeksel
4. Gat voor de stoomuitgang
5. Kom
6. Knop voor het openen van het deksel
7. Bedieningspaneel met display
8. Behuizing
9. Basis
10. Draaggreep
11. Klep voor stoomafvoer
12. Platte lepel
13. Soeplepel (opschepper)
14. Maatbeker
15. Container voor het stomen
16. Houder voor de opschepper en lepel
17. Netsnoer

Functie van de knoppen A2

1. "REHEAT/CANCEL" ("Verwarmen/Stoppen") – aan-/uitschakelfunctie voor het verwarmen van voedsel, onderbreken van het kookprogramma, reset van de instellingen
2. "TIMER" ("Uitgestelde start") – uitschakeling van tijdsinstelling van uitgestelde start
3. Display
4. "HOUR" ("UUR") – Instelling van de uren voor de voorbereiding en de uitgestelde start
5. "START" – inschakelen van een bepaalde modus van voorbereiding, vroegtijdige uitschakeling en de daaropvolgende aanschakeling van automatische opwarming
6. "MENU" – Kiezen automatische kookprogramma
7. "MIN" ("Minuten") – Instelling van minuten voor de voorbereiding en de uitgestelde start

Samenstelling van display A3

1. De indicator van de kooktijd/uitgestelde start
2. De indicator van de programma "FRY"
3. De indicator voor de functie van de uitgestelde start
4. De indicator voor de gekozen kookprogramma

I. VÓÓR HET EERSTE GEBRUIK

Pak het toestel voorzichtig uit en haal het uit de doos, verwijder alle verpakkingsmaterialen en reclame-stickers, behalve de sticker met het serienummer. Het ontbreken van het serienummer op het toestel ontneemt u automatisch het recht op service onder de garantie.
Veeg de behuizing van het toestel schoon met een vochtige doek. Was de kookpot met warm water en zeep. Droog het goed af. Bij het eerste gebruik kan een vreemde geur ontstaan die niet te wijten is aan een storing van het toestel. In dit geval moet u het toestel reinigen (*p. 27*).

Het is verboden om het toestel te gebruiken wanneer het defect is.

II. GEBRUIKSINSTRUCTIE VAN DE MULTICOOKER

Ingebruikname

Plaats het toestel op een harde, vlakke, horizontale ondergrond zodat de hete stoom uit de stoomklep niet in aanraking komt met het behang, decoratieve coatings, elektronische apparaten en andere voorwerpen of materialen die door de hoge luchtvochtigheid en de temperatuur beschadigd kunnen worden.
Controleer vóór het koken dat de buitenonderdelen en de zichtbare binnenonderdelen van het multicooker geen beschadigingen, chips en andere gebreken hebben. Tussen de kookpot en het verwarmingselement mogen er geen vreemde voorwerpen zijn.

Het instellen van de kooktijd

In Multikokers REDMOND RMC-M4500 kan de kooktijd gewijzigd worden, die een standaardwaarde heeft voor elk programma. Stapsgewijze veranderingen en de mogelijke ingestelde tijd is afhankelijk van het gekozen programma (*p. 26*).

1. Na het kiezen van een kookprogramma door op de "HOUR" knop te drukken, stel het gewenste uur in. Door op de "MIN" knop te drukken, stel de gewenste minuuten in. Voor de versnelde tijdwijziging, houd de betreffende knop gedrukt.
2. Voor het instellen van de bereidingstijd minder dan een uur, in de klok instelmodus, druk op de knop "HOUR" tot reset, en vervolgens druk op de "MIN" en stel de gewenste minuten.
3. Na de installatie van de kooktijd (display blijft knipperen), ga dan naar de volgende stap volgens algoritme van het gekozen kookprogramma. Als u uw instellingen wilt annuleren, druk op de knop "REHEAT/CANCEL", en voer vervolgens de hele kookprogramma opnieuw in.

Voor uw gemak, insteltijd in de kookprogramma's begint met de minimale waarden. Dit stelt u in staat om de werking van het programma uit te breiden voor een korte periode, als het gerecht wordt nog niet klaar gemaakt binnen de hoofdtijd.

Het programma's "STEAM", "SOUP", "PILAF" begint de ingestelde kooktijd pas nadat het apparaat het ingestelde temperatuurmodus heeft bereikt. Bijvoorbeeld, na de lancering van het programma "STEAM" het aftellen van de ingestelde kooktijd begint pas nadat het water begint te koken en er voldoende stoom in de kom verschijnt.

Functie van uitgestelde start

Functie van de uitgestelde start laat tijdinterval in te stellen, waarmee het gerecht moet worden voorbereid. Tijdens het instellen van de uitgestelde start is het noodzakelijk om het gekozen kookprogramma in deze periode bij te voegen. De omvang is van 1 tot 24 uur met instelpositie van 10 minuten.

1. Door op de "MENU" knop te drukken kies het gewenste kookprogramma.
2. Druk op de "TIMER" knop om de tijd van uitgestelde start in te stellen. De indicator "Timer" zal op het display verschijnen, en de timer zal knipperen.
3. Stel de uren in 24-uurs formaat in met behulp van de knop "HOUR" en met behulp van de knop "MIN" stel de minuuten in. Om tijdinstellingen snel te veranderen houd de desbetreffende knop ingedrukt.
4. Om de bereidingstijd minder dan een uur in te stellen, druk op de knop "HOUR" om het uur te resetten, vervolgens druk op de knop "MIN" om de gewenste minuten in te stellen.
5. Om uw instellingen te annuleren, druk op de knop "REHEAT/CANCEL", en opnieuw voer de hele programma in.
6. Na de de installatie van de uitgesteld starttijd, druk op de knop "START". Indicator op de knop "START" zal gaan branden, en zal het aftellen naar het einde van het kookproces beginnen. Na de bepaalde tijd, zal het gerecht klaar zijn.

Als de ingestelde uitsteltijd minder of gelijk is aan de ingestelde werktijd van het programma zal het voorbereidingsproces onmiddellijk na het drukken op de knop "START" beginnen.
De functie van uitgestelde start is beschikbaar voor alle automatische kookprogramma's met uitzondering van het programma "FRY".
Wanneer het recept bederfelijke voedingsmiddelen bevat (eieren, verse melk, vlees, enz.) wordt het niet aangeraden om de uitgestelde start te gebruiken.
Bij het instellen van de uitgestelde start, wees ervan bewust dat het aftellen van de tijd in de programma's "STEAM", "SOUP", "BOIL" begint pas nadat de multikoker het gewenste temperatuur bereikt.

De functie van de temperatuuraanhouding (automatische opwarming)

Deze functie wordt automatisch ingeschakeld direct na beeindiging van kookprogramma en aanhoudt de temperatuur van de voorbereidde gerecht tussen 70–75° C gedurende 24 uur. Bij de inschakeling van de functie van de automatische opwarming zal de indicator van de knop "REHEAT/CANCEL" branden. Er zal directe aftelling van de werktijd van deze functie op het display verschijnen.
Indien nodig kan de functie van de automatische opwarming worden uitgeschakeld door het indrukken op de knop "REHEAT/CANCEL".

Vroegtijdige uitschakeling van de automatische opwarming

Inschakeling van de automatische opwarming na het voorbereidinsprogramma is niet altijd wenselijk. Hiermee rekening houdend biedt multikoker REDMOND RMC-M4500 een mogelijkheid van vroegtijdige uitschakeling van deze functie voor het einde van het hoofdprogramma van de voorbereiding. Om dit te doen direct na het begin van of tijdens werking van het programma, drukt u op de "START". Om de functie opnieuw in te schakelen, druk op de knop "START" nogmaals.

Functie opwarming gerechten

Multikoker REDMOND RMC-M4500 kan worden gebruikt om koud voedsel te verwarmen.

1. Leg het voedsel in de kom, zet de kom in multikoker.
2. Sluit het deksel, sluit het apparaat aan.
3. Druk op de knop "REHEAT/CANCEL". Indicator van de knop zal gaan branden. De timer begint te tellen opwarmtijd.
4. Het toestel zal de schotel opwarmen tot 70–75° C. Deze temperatuur blijft gedurende 24 uur.
5. Om de verwarming uit te zetten druk op de knop "REHEAT/CANCEL". Indicator van de knop zal doven.

Hoewel kan multikoker product in een verwarmde toestand tot 24 uur bewaren, het is niet aangeraden om een gerecht in deze modus meer dan 2–3 uur achtergelaten, want het soms kan leiden tot een verandering van de smaak.

Algemene procedures bij gebruik van automatische programma's

1. Maak klaar (meet af) de nodige ingrediënten volgens het recept, en plaats in de kom. Zorg ervoor dat alle ingrediënten, met inbegrip van de vloeistof lager zijn dan het maximale niveau van de schaal aan de binnenkant van de kom.
2. Plaats de beker in de behuizing van het toestel. Zorg ervoor dat het in contact komt met het verwarmingselement.
3. Sluit het deksel van multikoker totdat het kliekt. Sluit het apparaat aan op het stroomnet.

4. Door op de knop "MENU" te drukken selecteer het kookprogramma (op de display gaat branden het programma en de tijd die staat standaard ingesteld).
5. Om de kooktijd te wijzigen, die staat standaard ingesteld voor elk programma, gebruik de knoppen "HOUR" en "MIN".
6. Indien nodig, stel de uitgestelde starttijd in.
7. Druk op de knop "START". Indicator van de knop "START" en indicator op van "Keep warm" op het display gaan branden. Er zal ingestelde kookprogramma's werken en aftelling van de werktijd. Door herhaaldelijk op de knop "START" te drukken men kan vooraf de functie van de automatische opwarming uitschakelen. (indicator "Keep warm" op het display gaat uit).
8. Na voltooiing van het programma klinkt een signaal. Afhankelijk van de instellingen zal het apparaat naar de modus de automatische opwarming overgaan (Indicator van de knop "REHEAT/CANCEL" gaat branden, op het display verschijnt directe aftelling van de werktijd van deze functie) of in de standby-modus.
9. Om de ingevoerde programma te stoppen, onderbreken het kookproces of uitschakelen verwarminds-modus druk opde knop "REHEAT/CANCEL".

Het programma "RICE/GRAIN"
Het programma is geschikt voor het koken van een kruimelig pap van verschillende graansoorten, en mengsels daarvan, de voorbereiding van diverse bijgerechten. De kooktijd standaard — 30 minuten. Mogelijk handmatig instellen van de kooktijd die varieert van 5 minuten tot 1 uur en 30 minuten met instelpositie van 1 minuut positie.

Het programma "PILAF"
Het programma is geschikt voor het bereiden van verschillende soorten pilaf. De kooktijd standaard – 60 minuten. Mogelijk handmatig instellen van de kooktijd die varieert van 5 minuten tot 2 uur met instelpositie 5 minuten. Het aftellen van de kooktijd van het programma begint na de bedrijfsmodus.

Het programma "STEAM"
Deze programma is aanbevolen voor het stomen van groente, vis, vlees, dieet- en vegetarische gerechten, kindermenu. De kooktijd standaard – 30 minuten. Mogelijke handmatige instelling van de kooktijd die varieert van 10 minuten tot 2 uur met instelpositie van 5 minuten. Het aftellen van de kooktijd programma begint het kokend water en het bereiken van een voldoende dichtheid van stoom in de kom.
Voor het stomen, gebruik dan een speciale container (inbegrepen in het stel):

1. Giet in een kom 600–1000 ml water. Zet de container voor het voorbereiden op de stoom in de kom.
2. Meet af en maak klaar de etenswaren volgens het recept, leg zij gelijkmatig in de container en plaats de beker in de behuizing van het toestel. Controleer opdat de kom dicht in contact met het verwarmingselement is.
3. Volg de instructies in het gedeelte "Algemene procedures met gebruik van geautomatiseerde programma's."

Als u geen automatische tijdsinstelling gebruikt in deze programma, gebruikt u de tabel "Aanbevolen kooktijd op de stoom voor verschillende producten" (p. 26).

Het programma "SOUP"
Deze programma is aanbevolen voor de bereiding van verschillende voorgerechten (bouillon, verschillende soorten soepen), koken van zult zowel compotes en drankjes. De kooktijd standaard – 60 minuten. Mogelijke handmatige instelling van de kooktijd varieert van 20 minuten tot 8 uur met instelpositie van 5 minuten. Het aftellen van de kooktijd programma begint na het bereiken van werktemperatuur (bedrijfstemperatuur) in de kom.

Het programma "BOIL"
Aanbevolen voor het koken van groenten en peulvruchten. De kooktijd standaard – 40 minuten. Mogelijke handmatige instelling van de kooktijd varieert van 5 minuten tot 2 uur met instelpositie van 5 minuten. Het aftellen van de kooktijd programma begint na het bereiken van werktemperatuur (bedrijfstemperatuur) in de kom.

Het programma "OATMEAL"
Aanbevolen voor de voorbereiding van melk pappen. De kooktijd standaard – 25 minuten. Mogelijke handmatige instelling van de kooktijd varieert van 5 minuten tot 1 uur en 30 minuten met instelpositie van 1 minuut.

Het programma "STEW"
Aanbevolen voor het stoven van groenten, vlees, gevogelte en vis. De kooktijd standaard – 60 minuten. Mogelijke handmatige instelling van de kooktijd varieert van 20 minuten tot 12 uur met instelpositie van 5 minuten.

Het programma "BAKE"
Deze programma is aanbevolen voor het bakken van koekjes, ovenschotels, taarten gemaakt met gistdeeg en bladerdeeg. De kooktijd standaard – 50 minuten. Mogelijke handmatige instelling van de kooktijd varieert van 20 minuten tot 4 uur, met instelpositie 10 minuten.

Het programma "FRY"
Aanbevolen voor het bereiden van vlees, groenten, gevogelte en vis. De kooktijd standaard – 15 minuten. Mogelijke handmatige instelling van de kooktijd varieert van 5 minuten tot 1 uur met instelpositie tot 1 minuut. De functie van uitgestelde start in dit programma is niet beschikbaar.

Het programma "YOGURT"
Met deze programma kunt u thuis lekkere en gezonde yoghurt bereiden. De kooktijd standaard — 8 uur. Mogelijke handmatige instelling van de kooktijd varieert van 30 minuten tot 12 uur met stapositie van 30 minuten. Defunctie automatishe opwarming in dit programma is niet beschikbaar.

Voor de voorbereiding van de yoghurten kunt u gebruiken een speciale set van potten voor yoghurt REDMOND RAM-G1 (afzonderlijk verkrijgbaar).

III. SPECIALE FUNCTIES
- Deeg laten rijzen
- Brood bakken
- Fondue maken
- Opwarmen van babyvoeding
- Pasteuriseren van vloeibare producten
- Steriliseren van vaatwerk en producten voor persoonlijke verzorging

IV. OPTIONELE ACCESSOIRES
Extra accessoires voor de multikoker kunnen afzonderlijk gekocht worden. Over het assortiment, aankoop en compatibiliteit met het model van uw apparaat, neem contact met erkende dealer jouw land.
RAM-CL1 – tang voor een comfortabele en veilige verwijdering van de schaal. Glijdt niet uit en laat geen krassen op de buitenkant van de container.
RHP-M01 – hamcilinder. Drukpers voor het voorbereiden van ham, broodjes en andere lekkernijen van vlees, gevogelte, vis met toevoeging van kruiden en vulstoffen.
RAM-G1 – set van potten voor yoghurt (4 st.) met markers op de deksels.
RB-A503 – kom met anti-aanbaklaag DAIKIN ® (Japan), 5 liter. Hoogwaardige anti-aanbaklaag stelt u in staat om te koken met minimale gebruik van oliën en vetten, met behoud van de natuurlijke smaak van voedsel.
RB-C502 – kom met aardewerken laag ANATO ® (Korea), 5 liter. In tegenstelling tot traditionele anti-aanbaklaag keramiek is meer bestendig tegen mechanische invloed.
RB-S500 – kom uit roestvrije staal, 5 liter. De afgewerkte inhoud kan gelijk opgeklopt worden met blender in kom.

V. TIPS VOOR DE BEREIDING VAN GERECHTEN

Fouten bij het bereiden van gerechten en de oplossingen daarvan
In dit deel zijn de veelvoorkomende fouten opgesomd die bij het bereiden van gerechten in de multicooker worden gemaakt, worden de mogelijke oorzaken daarvan bekeken en de oplossingen aangeboden.
HET GERECHT IS NIET HELEMAAL GAAR

Mogelijke oorzaken	Oplossingen
U hebt vergeten het deksel van het toestel te sluiten of hebt het niet volledig gesloten, waardoor de kooktemperatuur niet hoog genoeg was.	Open niet het deksel van de multicooker tijdens het koken, indien het niet nodig is. Sluit het deksel tot het klikt. Zorg ervoor dat het volledig sluiten van het deksel van het toestel niet belemmerd wordt en dat de rubberen afdichting op het binnendeksel niet vervormd is.
De kookpot heeft slecht contact met het verwarmingselement, waardoor de kooktemperatuur niet hoog genoeg was.	De kookpot moet recht in de behuizing van het toestel worden geplaatst en in goed contact zijn met het verwarmingselement. Zorg ervoor dat er in de werkkamer van de multicooker geen vreemde voorwerpen aanwezig zijn. Vermijd de verontreiniging van het verwarmingselement.
Gebruik van verkeerde ingrediënten van het gerecht. Deze ingrediënten zijn niet geschikt voor de bereiding op de door u gekozen wijze of u heeft het verkeerde kookprogramma gekozen. De ingrediënten zijn te groot gesneden, de algemene verhoudingen van de gebruikte producten zijn niet gehandhaafd. U heeft de kooktijd verkeerd ingesteld (niet berekend). Het door u gekozen recept is niet geschikt voor de bereiding in deze multicooker.	Het is wenselijk om beproefde recepten te gebruiken (aangepast voor dit model van het toestel). Gebruik de recepten die echt betrouwbaar zijn. Volg de tips gegeven in het gekozen recept voor wat betreft de keuze van ingrediënten, de snijwijze en de verhoudingen daarvan, de keuze van het kookprogramma en de kooktijd.
Bij het stomen: er is te weinig water in de kookpot om de voldoende stoomdichtheid te bereiken.	Giet de hoeveelheid water in de kookpot zoals aanbevolen in het recept. In geval van twijfels controleer het waterniveau tijdens het kookproces.
Bij het bakken: U heeft te veel plantaardige olie in de kookpot gedaan. Overtollige vocht in de kookpot.	Bij het standaard bakken is het voldoende als de bodem van de kookpot met een dun laagje olie is bedekt. Bij het frituren volg de instructies van het desbetreffende recept.
	Sluit niet het deksel van de multicooker, indient het niet in het recept staat vermeld. De bevroren producten moet u vóór het bakken ontdooien en het water daarvan afgieten.
Bij het koken: bouillon gaat overkoken bij het bereiden van etenswaren met een hoge zuurgraad	Sommige producten vereisen de speciale verwerking vóór het koken: wassen, sauteren etc. Volg de tips van het door u gekozen recept.

Bij het bereiden van gebak (deeg is niet gaar):	Tijdens het laten rijzen plakte het deeg aan het binnendeksel vast en blokkeerde de stoomafvoerklep.	Doe minder deeg in de kookpot.
	U hebt te veel deeg in de kookpot gedaan.	Haal de gebak uit de kookpot, draai deze om en leg weer in de kookpot, zet de bereiding voort tot de gebak gaar is. Doe in de toekomst minder deeg in de kookpot.

HET PRODUCT IS TE ZACHT GEKOOKT

U heeft het verkeerde soort product gekozen of de kooktijd verkeerd ingesteld (berekend). Ingrediënten zijn te klein (gesneden).	Gebruik een beproefd recept (aangepast voor dit model van het toestel). Volg de tips gegeven in dit recept voor wat betreft de keuze van ingrediënten, de snijwijze en de verhoudingen daarvan, de keuze van het kookprogramma en de kooktijd.
Het bereide gerecht werd na bereiding te lang warm gehouden (automatisch warm houden).	Het is niet wenselijk om de warmhoudfunctie gedurende lange tijd te gebruiken. Als uw model van de multicooker over de mogelijkheid beschikt om deze functie voorafgaand uit te schakelen, kunt u deze mogelijkheid gebruiken.

BIJ HET KOKEN KOOKT HET PRODUCT OVER

Bij het bereiden van de melkpap kookt melk over.	De kwaliteit en de eigenschappen van melk kunnen van de productielocatie en -voorwaarden afhangen. Het wordt aanbevolen om alleen ultra gepasteuriseerde melk te gebruiken met een vetgehalte van maximaal 2,5%. Indien nodig kan melk met een beetje drinkwater worden verdund (*p. 25*).
De ingrediënten zijn vóór het koken niet verwerkt of verkeerd verwerkt (slecht gewassen etc.). De verhoudingen van de ingrediënten zijn niet gehandhaafd of is er het verkeerde soort product gekozen.	Gebruik een beproefd recept (aangepast voor dit model van het toestel). Volg de tips gegeven in dit recept voor wat betreft de keuze van ingrediënten, de wijze van voorafgaande verwerking en de verhoudingen daarvan, de keuze van het kookprogramma en de kooktijd. Volkoren granen, vlees, vis en zeevruchten moeten altijd zorgvuldig worden gewassen totdat het water helder is.

HET GERECHT BAKT AAN

De kookpot was slecht gereinigd na de vorige bereiding. De anti-aanbaklaag van de kookpot is beschadigd.	Controleer dat de kookpot goed gereinigd is en de anti-aanbaklaag niet beschadigd is, voordat u gaat koken.
Het totale volume van het product dat in de kookpot is gedaan is kleiner dan aanbevolen in het recept.	Gebruik een beproefd recept (aangepast voor dit model van het toestel).
U hebt te lange kooktijd ingesteld.	Verminder de kooktijd of volg de instructies in het recept dat voor dit model van het toestel is aangepast.
Bij het bakken: u hebt vergeten om olie in de kookpot te gieten; u hebt de producten tijdens de bereiding niet geroerd of te laat omgedraaid.	Bij het standaard bakken giet een beetje plantaardige olie in de kookpot zodat de bodem van de kookpot met een dun laagje olie is bedekt. U moet de producten in de kookpot regelmatig roeren of na een bepaalde tijd omdraaien zodat deze gelijkmatig worden gebakken.
Bij het stoven: er is niet voldoende vocht in de kookpot.	Doe meer vloeistof in de kookpot. Open niet het deksel van de multicooker tijdens het koken, indien het niet nodig is.
Bij het koken: er is te weinig vloeistof in de kookpot (de verhoudingen van de ingrediënten zijn niet gehandhaafd).	Let op de juiste verhouding van vloeibare en vaste ingrediënten.
Bij het bereiden van gebak: u hebt vóór het koken de binnenkant van de kookpot niet ingesmeerd met olie/boter.	Smeer de bodem en zijkanten van de kookpot met roomboter of plantaardige olie in voordat u het deeg in de kookpot doet (giet niet de olie in de kookpot!).

HET PRODUCT HEEFT ZIJN SNIJVORM VERLOREN

U hebt het product in de kookpot te vaak geroerd.	Bij het standaard bakken roer het gerecht niet vaker dan een keer per 5-7 minuut.
U hebt te lange kooktijd ingesteld.	Verminder de kooktijd of volg de instructies in het recept dat voor dit model van het toestel is aangepast.

GEBAK IS TE NAT

U hebt verkeerde ingrediënten gebruikt die te veel vocht afgeven (sappige groenten of fruit, bevroren bessen, zure room etc.).	Gebruik de ingrediënten volgens het recept van de gebak. Gebruik als ingrediënten geen producten die te veel vocht bevatten of gebruik ze zo veel mogelijk in kleine hoeveelheden.
U hebt de bereide gebak te lang in de gesloten multicooker laten staan.	Haal de gebak uit de multicooker zodra deze gaar is. Indien nodig kunt u de gebak in de multicooker voor een korte tijd laten staan, terwijl de warmhoudfunctie (automatisch warm houden) ingeschakeld is.

DE GEBAK IS NIET GEREZEN

Eieren met suiker zijn niet goed geklopt.	Gebruik een beproefd recept (aangepast voor dit model van het toestel). Volg de tips gegeven in dit recept voor wat betreft de keuze van ingrediënten, de wijze van voorafgaande verwerking en de verhoudingen daarvan.
Het deeg met bakpoeder bleef te lang staan.	
U heeft het meel niet gezeefd of het deeg niet goed gekneed.	
U hebt fout gemaakt bij het toevoegen van ingrediënten.	
Het door u gekozen recept is niet geschikt voor het bakken in dit model van de multicooker.	

In sommige modellen van de REDMOND multicookers wordt in het «STEW» en «SOUP» programma de oververhittingsbeveiliging geactiveerd, wanneer te weinig vloeistof in de kookpot blijft. In dit geval stopt het kookprogramma en de multicooker gaat over naar de warmhoudmodus (automatisch warm houden).

De aanbevolen kooktijd voor verschillende producten op de stoom

	Product	Gewicht, g/ aantal, st.	Hoeveeeel-heid water, ml	Kooktijd , min
1	Varkens-/ rundfilet (in blokjes 1,5–2 cm)	500	800	30/40
2	Lamsfilet (in blokjes 1,5–2 cm)	500	800	40
3	Kipfilet (in blokjes 1,5–2 cm)	500	800	20
4	Gehaktballetjes / kotelet	500	800	25/40
5	Vis (filet)	300	800	15
6	Zeefruchten (diepgevroren)	300	800	5
7	Aardappelen (gesneden in 4 stukken)	500	800	20
8	Wortelen (in blokjes 1,5–2 cm)	500	800	35
9	Beet (gesneden in 4 delen)	500	1500	90
10	Groenten (diepgevroren)	500	800	5
11	Ei op stoom	5 st.	800	10

Houdt er rekening mee dat deze aanbevelingen van algemene aard zijn. De werkelijke stoomtijd kan van de aanbevolen waarden verschillen afhankelijk van de kwaliteit van een bepaald product, evenals van uw smaakvoorkeuren.

Tabel van kookprogramma's (fabrieksinstellingen)

	Gebruiksaanbevelingen	kooktijd bij verstek, min	kooktijd/ instelpositie	Uitgesteld e start	Afwachting van bedrijfsmodus	Automatische opwarming
RICE/GRAIN	Voorbereiding van gemalen en volkoren granen, single- en multi-component bijgerechten. Koken van kruimelige pappen op het water.	30	5 min – 1 uur 30 minuten / 1 min	+	–	+
PILAF	Voorbereiding van pilav (met vlees, vis, gevogelte, groenten).	60	5 min – 2 uur / 5 min	+	–	+
STEAM	Voorbereiding van omeletten en eieren evenals vlees, vis en groentegerechten op stoom.	30	10 min – 2 uur / 5 min	+	+	+
SOUP	Voorbereiding van diverse bouillons en soepen. Voorbereiding van zult.	60	20 min – 8 uur / 5 min	+	+	+
BOIL	Het koken van groenten en peulvruchten.	40	5 min – 2 uur / 5 min	+	+	+
OATMEAL	Voorbereiding van pappen met melk.	25	5 min – 1 uur 30 min / 1 min	+	–	+
STEW	Het stoven van vlees, vis, groenten of gerechten met meerdere componenten.	60	20 min – 12 uur / 5 min	+	–	+
BAKE	Bakken van biscuit, ovenschotels, taarten gemaakt met gistdeeg en bladerdeeg.	50	20 min – 4 uur / 10 min	+	–	+
FRY	braden van vlees, vis, groenten of meerdere componenten maaltijden.	15	5 min – 1 uur / 1 min	–	–	+
YOGURT	Bereiding van verschillende soorten van yoghurt.	480	30 min – 12 uur / 30 min	+	–	–

VI. ONDERHOUD VAN MULTIKOKER

Trek de stekker uit het stopcontact en zorg ervoor dat het toestel volledig is afgekoeld voordat u het gaat reinigen! Gebruik een zachte doek en niet-agressieve afwasmiddelen. Wij raden u aan het toestel meteen na gebruik te reinigen.
Vóór het eerste gebruik of voor de verwijdering van geuren na het koken wordt het aanbevolen om een halve citroen in het «STEAM» programma gedurende 15 minuten te stomen.

HET IS VERBODEN om harde sponjes of schuursponsjes, reinigingsmiddelen die schuurdeeltjes bevatten en chemisch agressieve middelen voor de reiniging te gebruiken.

- Reinig de behuizing van het toestel zo vaak als het nodig is.
- De kookpot moet na elk gebruik worden gereinigd. De kookpot mag in de vaatwasser worden gereinigd. Na het reinigen veeg de buitenkant van de kookpot droog met een droge doek.
- Het is aanbevolen om de binnenkant van de aluminium deksel en stoomklep te reinigen na elk gebruik van het apparaat.

Voor het reinigen van de binnenkant van het aluminium deksel:

1. Open het deksel van multikoker.
2. In het onderste gedeelte van de binnenzijde van het deksel druk tegelijk op de twee plastic houders naar centrum totdat ze openen.
3. Zonder inspanning, verwijder de binnenste aluminium deksel, door het trekken een beetje op jezelf en neer.
4. Wrijf af het oppervlak van beide deksels met vochtige doek of servet, indien nodig, maak gebruik van afwasmiddel.
5. Monteer in omgekeerde volgorde. Plaats de aluminium deksel in de bovenste sleuven en af stem af met de belangrijkste deksel. Met een beetje inspanning, druk op de knip tot kliek. De aluminium binnendeksel moet dicht fixeren.

Voor het reinigen van het stoomventiel (gelegen op de bovenste deksel van het toestel)

1. Verwijder zorgvuldig het stoomventiel door het trekken van het deksel met een beetje kracht omhoog en naar jezelf.
2. Druk op de ontgrendeling in de richting van de pijl en open de deksel van het ventiel.
3. Was het ventiel en deksel.
4. Sluit het deksel van het stoomventiel en zet de stoomventiel op het deksel van het toestel uitstek terug om uit te halen.

Condensatie die ophoopt zich in dit model in een speciale holte van de op de behuizing van het toestel rond de kom is gemakkelijk te verwijderen met keukenpapier.

VII. PROBLEMEN OPLOSSEN (VOORDAT U ZICH TOT HET SERVICECENTRUM WENDT)

Foutmelding op het display	Mogelijke storingen	Storing verhelpen
E1 – E3	Systeemfout, de besturingsprintplaat of het verwarmingselement kan kapot geraakt zijn.	Haal de stroom van het toestel, laat het toestel afkoelen. Sluit goed het deksel, sluit de stroom weer aan. Indien na het weer inschakelen het probleem zich blijft voordoen, neem contact op met een erkend servicecentrum.

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
Het toestel wordt niet ingeschakeld.	Geen stroom van het stroomnet.	Controleer of er de spanning in het stroomnet aanwezig is.
Het gerecht wordt te lang bereid.	Stroomuitvallen van het stroomnet.	Controleer of er de spanning in het stroomnet aanwezig is.
	Er zit een vreemd voorwerp tussen de kookpot en het verwarmingselement	Verwijder het vreemde voorwerp.
	De kookpot is niet recht in de behuizing van de multicooker geplaatst.	Plaats de kookpot recht zodat deze niet scheef staat.
	Het verwarmingselement is vervuild.	Haal de stroom van het toestel, laat het toestel afkoelen. Reinig het verwarmingselement.

VIII. GARANTIE (VERPLICHTINGEN)

De garantietermijn voor dit toestel bedraagt 2 jaar vanaf de aankoopdatum. De fabrikant verbindt zich ertoe om gedurende de garantietermijn alle fabricagefouten veroorzaakt door de slechte kwaliteit van de materialen en assemblage te verhelpen door reparatie, vervanging van defecte onderdelen of vervanging van het toestel. Deze garantie is alleen geldig wanneer de aankoopdatum wordt bevestigd door een winkelstempel en een handtekening van de verkoper op de originele garantiekaart. Deze garantie is alleen geldig, indien het toestel in overeenstemming met de gebruiksaanwijzing is gebruikt, is niet gerepareerd of uit elkaar gezet en is niet beschadigd door onjuiste omgang en het toestel volledig compleet is gebleven. Deze garantie dekt niet de normale slijtage van onderdelen en dekt geen verbruiksgoederen (filters, lampen, keramieke en teflon coating, afdichtingen etc.).
De door de fabrikant vastgestelde levensduur van het toestel bedraagt 5 jaar vanaf de aankoopdatum, mits het toestel in overeenstemming met deze gebruiksaanwijzing en de geldende technische normen wordt gebruikt.

De verpakking, de gebruiksaanwijzing en het toestel zelf moeten worden verwijderd in overeenstemming met het lokale recycling programma. Gooi dergelijke producten niet samen met uw gewone, huishoudelijke afval weg.

⚠ *Prima di iniziare l'utilizzo dell'apparecchio leggere attentamente le istruzioni. L'uso corretto dell'apparecchio ne prolunga notevolmente la durata.*

MISURE DI SICUREZZA

Il produttore non e' responsabile per danni causati dal mancato rispetto della norme di sicurezza e al rispetto della istruzioni per l'uso dell'apparecchio.

- L'apparecchio è destinato solo per uso domestico. L'uso industriale o altro costituisce violazione delle regole dell'uso corretto dell'apparecchio
- Prima di collegare l'apparecchio alla presa di corrente, controllare se la sua tensione corrisponde alla tensione di regime dell'apparecchio **(vedi targhetta o caratteristiche tecniche del prodotto)**.
- Usare la prolunga conforme alla potenza assorbita dell'apparecchio —la non conformità ai parametri può causare corto circuito o la bruciatura del cavo.
- Collegare l'apparecchio solo alle prese munite di messa a terra — e` un requisito obbligatorio di protezione contro i danni da scossa elettrica. Verificare che anche la prolunga sia munita di messa a terra.

Attenzione! Durante il funzionamento il corpo dell'apparecchio, la tazza ed le parti metalliche si scaldano! Fare attenzione! Utilizzare i guanti da forno! Al fine di evitare scottature da vapore caldo non chinarsi sopra l'apparecchio quando si apre il coperchio.

- Scollegare l'apparecchio dalla presa di corrente dopo l'utilizzo nonché durate la pulitura e il trasporto. Staccare il cavo di alimentazione con le mani asciutte, tenere per la spina e non per il cavo.
- Non far passare il cavo di alimentazione nei vani delle porte e nella vicinanza delle fonti di calore. Controllare che il cavo non sia contorto, piegato, non e` a contatto con oggetti taglienti, con gli spigoli ed i bordi dei mobili.

Ricordare: il danno accidentale al cavo di alimentazione può comportare i guasti non conformi alle

condizioni di garanzia, altresì la scossa elettrica. Il cavo danneggiato deve essere sostituito urgentemente presso il centro di assistenza autorizzato.

- Non posizionare mai l'apparecchio su superfici morbide, non coprire durante il funzionamento – questo può provocare il surriscaldamento quindi il guasto dell'apparecchio.
- E` vietato utilizzare l'apparecchio all'aperto — l'umidità o gli oggetti estranei all'interno dell'apparecchio possono causare gravi danni (*pag. 32*).
- Prima di pulire l'apparecchio, assicurarsi che sia staccato dalla rete elettrica e raffreddato. Seguire attentamente le istruzioni per la pulitura dell'apparecchio. E` vietato immergere l'apparecchio nell'acqua o metterlo sotto il getto dell'acqua.
- Il prodotto non è adatto all'uso dei bambini, delle persone senza esperienza e conoscenze pertinenti, nonché con capacità fisiche, sensoriali, mentali limitate, a meno che essi siano controllati da una persona responsabile della loro sicurezza. Non lasciare i bambini incustoditi vicino all'apparecchio collegato.
- Sono vietate le riparazioni fai da te e l'apporto di modifiche alla struttura dell'apparecchio. Tutti i lavori di manutenzione e di riparazione vengono eseguite presso il centro assistenza autorizzato. **Riparazioni da parte di personale non specializzato possono comportare guasti, lesioni e danni.**

CONTENUTO

I. PRIMA DEL PRIMO COLLEGAMENTO 30
II. UTLIZZO DELLA PENTOLA MULTIFUNZIONE 30
III. FUNZIONI AGGIUNTIVE 31
IV. ACCESSORI OPZIONALI 31
V. CONSIGLI PER LA PREPARAZIONE 31
VI. MANUTENZIONE DELLA MULTICOTTURA 32
VII. PRIMA DI RIVOLGERSI AL CENTRO DI ASSISTENZA 33
VIII. GARANZIA 33

Caratteristiche tecniche

Modello	RMC-M4500
Potenza	700 W
Tensione	220–240 V, 50 Hz
Capacità della coppa	5 l
Rivestimento in ceramica	antiaderente
Valvola a vapore	rimovibile
Display	digitale a LED

Programmi

1. RICE/GRAIN (RISO / GRANO E CEREALI)
2. PILAF (RISOTTO)
3. STEAM (COTTURA AL VAPORE)
4. SOUP (MINESTRE)
5. BOIL (BOLLITURA)
6. OATMEAL (PAPPA AL LATTE)
7. STEW (BRASATURA)
8. BAKE (PRODOTTI DA FORNO)
9. FRY (COTTURA IN PADELLA)
10. YOGURT (YOGURT)

Funzioni

Riscaldamento automatico fino a 24 ore
Spegnimento preventivo di riscaldamento automatico è presente
Riscaldamento piatti fino a 24 ore
Partenza ritardata fino a 24 ore

Componenti

Multicottura con coppa installata all'interno	1 pz.	Portacucchiaio/mestolo	1 pz.
Contenitore per cottura a bagnomaria	1 pz.	Libro "100 ricette"	1 pz.
Tazza di misurazione	1 pz.	Manuale d'uso	1 pz.
Cucchiaio piatto	1 pz.	Libretto di servizio	1 pz.
Mestolo	1 pz.	Cavo di alimentazione elettrica	1 pz.

Il produttore ha il diritto di apportare modifiche nel progetto, disegno, componenti, caratteristiche tecniche del prodotto, nel corso del miglioramento del prodotto, senza preavviso di tali modifiche.

Componenti della multicottura A1

1. Coperchio dell'apparecchio
2. Anello di gomma di tenuta
3. Coperchio interno estraibile
4. Foro per scarico del vapore
5. Coppa
6. Pulsante di apertura del coperchio
7. Pannello di controllo con display
8. Corpo
9. Base
10. Maniglia di trasporto
11. Valvola di scarico vapore
12. Cucchiaio piatto
13. Cucchiaio (mestolo)
14. Bicchiere graduato
15. Contenitore per cottura a bagnomaria
16. Portacucchiaio/mestolo
17. Cavo di alimentazione elettrica

Funzioni dei pulsanti A2

1. "REHEAT/CANCEL" ("Riscaldamento/Annulla") — abilitazione / disabilitazione della funzione di riscaldamento del cibo, interruzione del programma di cottura, cancellazione delle impostazioni effettuate
2. "TIMER" ("Partenza ritardata") — abilitazione del regime d'impostazione del tempo di partenza ritardata
3. Display
4. "HOUR" ("Ore") — selezione dei valori dell'orologio nei regimi d'impostazione del tempo di cottura e di partenza ritardata
5. "START" ("Inizio") — abilitazione del regime prestabilito di cottura; disabilitazione preliminare e successiva abilitazione del riscaldamento automatico
6. "MENU" ("Menu") — selezione del programma automatico di cottura
7. "MIN" ("Minuti") — selezione del valore in minuti nei regimi d'impostazione del tempo di cottura e di partenza ritardata

Componenti del display A3

1. Indicatore del tempo di cottura / ora di inizio di partenza ritardata
2. Indicatore di programma "FRY"
3. Indicatore di lavoro della funzione di partenza ritardata
4. Indicatore del programma selezionato di cottura

I. PRIMA DEL PRIMO COLLEGAMENTO

Attentamente disimballare l'apparecchio e rimuoverlo dalla scatola, rimuovere qualsiasi materiale di imballaggio e adesivi promozionali tranne l'adesivo con il numero di serie.

La mancanza di numeri di serie del prodotto automaticamente vi priva dei diritti al servizio di assistenza di garanzia post-vendita.

Pulire il corpo dell'apparecchio con un panno umido. Lavare la tazza con l'acqua tiepida e sapone. Asciugare accuratamente. Al primo utilizzo è pos¬sibile percepire odore estraneo, che non è il risultato di difetti nell'apparecchio. In questo caso bisogna ripulire l'apparecchio (*pag. 32*).

Attenzione! E` vietato l'utilizzo dell'apparecchio danneggiato.

II. UTLIZZO DELLA PENTOLA MULTIFUNZIONE

Prima dell'uso

Posizionare l'apparecchio su una superficie solida, piana e orizzontale in modo che la fuoriuscita del vapore dalla valvola non potrà danneggiare la carta da parati, i rivestimenti decorativi, dispositivi elettronici ed altri oggetti o materiali che possono essere colpiti dall'alta umidità e temperatura.

Prima di iniziare la cottura, assicurarsi che le parti interne visibili non siano danneggiate, non hanno scheggiature o altri difetti. Tra la tazza e l'elemento di riscaldamento non devono esserci oggetti estranei.

Selezione del tempo di cottura

Nella multicottura REDMOND RMC-M4500 è prevista la possibilità di cambiare del tempo di cottura (valore predefinito per ogni singolo programma). Il passo di cambio ed eventuale gamma del tempo da stabilire dipende dal programma selezionato (*pag. 32*).

1. Dopo aver selezionato un programma di cottura, premendo il tasto "HOUR", modificare l'ora. Premendo il tasto "MIN", impostare i minuti. Per modificare rapidamente i valori del tempo, tenere premuto il tasto corrispondente.
2. Per impostare il tempo di cottura di meno di un'ora, nel regime di regolazione dell'orologio, premere il pulsante "HOUR" fino al ripristino, e poi premendo il tasto "MIN", impostare il valore necessario in minuti.
3. Terminata l'impostazione del tempo di cottura (il display continua a lampeggiare), passare a passo successivo, secondo l'algoritmo del programma di cottura selezionato. Per annullare le impostazioni, premere il tasto "REHEAT/CANCEL", e quindi inserire di nuovo tutto il programma di cottura.

Per la vostra comodità, il campo del tempo specificato nei programmi di cottura inizia con i valori minimi. Questo consente di estendere per un breve periodo il funzionamento del programma, se il piatto non risulta ancora preparato durante il tempo principale.

Nei programmi "STEAM", "SOUP", "PILAF", il conteggio del tempo di cottura preimpostato inizia solo quando è raggiunto il valore preimpostato di temperatura. Ad esempio, dopo l'avvio del programma "STEAM" il conteggio a rovescia del tempo impostato di cottura inizierà solo dopo che l'acqua comincerà a bollire, e quando si formerà una quantità sufficiente del vapore nella coppa.

Funzione di partenza ritardata

La partenza ritardata consente di impostare l'intervallo in cui il piatto sarà preparato. Impostando il tempo di ritardo, è necessario includere in questo intervallo il tempo del programma di cottura selezionato. Il campo di regolazione è da 1 a 24 ore con passo di 10 minuti.

1. Premendo il tasto "MENU" selezionare il programma di cottura desiderato.
2. Premere il tasto "TIMER" per impostare il tempo della partenza ritardata. Sul display s'illuminerà l'indicatore "Timer" mentre il timer inizierà a lampeggiare.
3. Utilizzare il tasto "HOUR" per impostare l'ora in formato 24 ore, poi premere il tasto "MIN" per impostare i minuti. Per modificare rapidamente i valori del tempo, tenere premuto il tasto corrispondente.
4. Per impostare il tempo di cottura di meno di un'ora, nel regime di regolazione dell'orologio, premere il pulsante "HOUR" fino al ripristino del valore del tempo, e poi premendo il tasto "MIN", impostare il valore necessario in minuti.
5. Per annullare le impostazioni, premere il tasto "REHEAT/CANCEL", e quindi inserire di nuovo tutto il programma di cottura.
6. Terminata l'impostazione del tempo di partenza ritardata, premere il tasto "START". S'illuminerà l'indicatore del pulsante "START" ed inizierà il conto alla rovescia del tempo fino alla fine del processo di cottura. Passato il tempo stabilito, il piatto sarà pronto.

Se il tempo di ritardo impostato è minore o uguale al tempo specificato del programma, il processo di cottura inizia immediatamente dopo aver premuto il tasto "START".

La partenza ritardata è disponibile per tutti i programmi di cottura automatici tranne il programma "FRY".

Si sconsiglia di utilizzare la partenza ritardata, se la ricetta contiene gli alimenti deperibili (uova, latte fresco, carne, ecc.)

Quando si imposta il tempo della partenza ritardata, è da considerare che il conto alla rovescia nei programmi "STEAM", "SOUP", "BOIL" inizia solo dopo aver raggiunto la temperatura desiderata dalla multicottura.

Funzione di mantenimento della temperatura (riscaldamento automatico)

Si accende automaticamente subito dopo aver terminato il programma di cottura e mantiene la temperatura del piatto finito nell'intervallo 70–75°C durante 24 ore. All'attivazione del regime di riscaldamento automatico, si accende l'indicatore del tasto "REHEAT/CANCEL". Sul display si presenterà il conteggio diretto del tempo d'esercizio della funzione.

Se necessario, si può disattivare la funzione del riscaldamento automatico premendo il tasto "REHEAT/CANCEL".

Spegnimento preliminare del riscaldamento automatico

L'attivazione del riscaldamento automatico dopo il termine del programma non è sempre auspicabile. Considerando questo fatto, nella multicottura REDMOND RMC-M4500 si prevede la possibilità di spegnere questa funzione prima della fine del programma principale di preparazione. Per farlo, immediatamente dopo l'inizio o durante il programma, premere il tasto "START". Per riattivare la funzione, premere il tasto "START" ancora una volta.

Funzione di riscaldamento del cibo

La multicottura REDMOND RMC-M4500 può essere usata per il riscaldamento dei piatti freddi.

1. Collocare il cibo nella coppa, mettere la coppa nell'apparecchio.
2. Chiudere il coperchio, collegare l'apparecchio alla rete elettrica.
3. Premere il tasto "REHEAT/CANCEL". Il LED del pulsante si accenderà. Il timer inizierà a contare il tempo di riscaldamento.
4. L'apparecchio riscalderà il piatto fino a 70–75°C. Questa temperatura sarà mantenuta durante 24 ore.
5. Per fermare riscaldamento, premere il tasto "REHEAT/CANCEL". Il LED del pulsante si spegnerà.

Sebbene la multicottura possa mantenere il prodotto in una condizione riscaldata fino a 24 ore, è sconsigliato lasciare piatto in questo regime per più di 2–3 ore, siccome a volte può causare un cambiamento nella loro appetibilità.

Procedimento comune all'utilizzo dei programmi automatici

1. Preparare (misurare) gli ingredienti secondo la ricetta, metterli nella coppa. Assicurarsi che tutti gli ingredienti, tra cui il liquido *si trovino al basso dell'indicazione massima della scala* sul lato interno della coppa.
2. Inserire la coppa nell'apparecchio. Assicurarsi che sia in contatto con l'elemento riscaldante.
3. Chiudere il coperchio della multicottura fino allo scatto. Collegare l'apparecchio alla rete elettrica.
4. Premendo il tasto "MENU", selezionare il programma di cottura (sul display si illuminerà un indicatore corrispondente del programma e il tempo impostato di default).
5. Per cambiare il tempo di cottura predefinito per ogni singolo programma, utilizzare i tasti "HOUR" e "MIN".
6. Se necessario, impostare il tempo di ritardo.
7. Premere il tasto "START". Si accenderanno l'indicatore del pulsante "START" e l'indicatore "Keep warm" sul display. S'inizierà l'esecuzione del programma di cottura impostato ed il conteggio alla rovescia del tempo d'esercizio. Premendo ripetutamente il tasto "START", è possibile disattivare la funzione del riscaldamento automatico (l'indicatore "Keep warm" sul display si spegnerà).
8. Terminato il programma, suonerà il segnale acustico. A seconda delle impostazioni, l'apparecchio passa al riscaldamento automatico (s'accenderà l'indicatore del pulsante "REHEAT/CANCEL", sul display sarà mostrato il conto diretto del tempo d'esercizio di questa funzione) oppure alla modalità standby.
9. Per annullare il programma impostato, interrompere il processo di cottura o disattivare il riscaldamento automatico, premere il tasto "REHEAT/CANCEL".

Programma "RICE/GRAIN"
Il programma è consigliato per la cottura delle pappe friabili di vari tipi di cereali e di loro miscele e per la preparazione di vari contorni. Il tempo di cottura predefinito: 30 minuti. Dà la possibilità di regolare il tempo di cottura variato da 5 minuti a 1 ora 30 minuti con passo di 1 minuto.

Programma "PILAF"
Il programma è consigliato per la preparazione di vari tipi di pilaf. Il tempo di cottura predefinito: 60 minuti. Dà la possibilità di regolare il tempo di cottura variato da 5 minuti a 2 ore con passo di 5 minuti. Il conto alla rovescia del tempo del programma di cottura inizierà non appena raggiunto il regime di funzionamento.

Programma "STEAM"
Consigliato per la cottura a bagnomaria di verdure, pesce, carne, piatti dietetici e vegetariani, menu per bambini. Il tempo di cottura predefinito: 30 minuti. Dà la possibilità di regolare il tempo di cottura variato da 10 minuti a 2 ore con passo di 5 minuti. Il conto alla rovescia del tempo del programma di cottura inizierà non appena bollirà l'acqua e sarà raggiunta una densità sufficiente del vapore nella coppa.
Per la cottura a bagnomaria, usare un contenitore speciale (incluso nella consegna):

1. Riempire la coppa con 600–1000 ml di acqua. Mettere nella coppa il contenitore per la cottura a bagnomaria.
2. Misurare la quantità necessaria dei prodotti e preparare il cibo secondo la ricetta, collocarlo in modo uniforme nel contenitore ed inserire la coppa nel corpo dell'apparecchio. Assicurarsi che la coppa sia in contatto con l'elemento riscaldante.
3. Seguire le istruzioni riportate nella sezione "Procedure comuni all'utilizzo dell'apparecchio".

Se non usate in questo programma le impostazioni automatiche del tempo, utilizzare la tabella "Tempo di cottura a bagnomaria consigliato per vari prodotti" (pag. 32).

Programma "SOUP"
Il programma è consigliato per la preparazione di vari primi piatti (brodo, vari tipi di zuppe e minestre), di gelatina, nonché di composte e di altre bevande. Il tempo di cottura predefinito: 60 minuti. Dà la possibilità di regolare il tempo di cottura variato da 20 minuti a 8 ore con passo di 5 minuti. Il conto alla rovescia del tempo del programma di cottura inizierà non appena sarà raggiunta la temperatura di esercizio dalla coppa.

Programma "BOIL"
Consigliato per cucinare verdure e legumi. Il tempo di cottura predefinito: 40 minuti. Dà la possibilità di regolare il tempo di cottura variato da 5 minuti a 2 ore con passo di 5 minuti. Il conto alla rovescia del tempo del programma di cottura inizierà non appena sarà raggiunta la temperatura di esercizio dalla coppa.

Programma "OATMEAL"
Consigliato per cucinare pappe di latte. Il tempo di cottura predefinito: 25 minuti. Dà la possibilità di regolare il tempo di cottura variato da 5 minuti a 1 ora 30 min. con passo di 1 minuto.
Il programma "OATMEAL" e` predisposto per la preparazione di pappa al latte pastorizzato a basso contenuto di grassi. Per evitare la fuoriuscita del latte bollente e ottenere il risultato desiderato, prima di iniziare la preparazione vi consigliamo di eseguire le seguenti operazioni:

- Lavare accuratamente tutti i cereali (riso, grano saraceno, miglio ecc.) affinché l'acqua non diventI trasparente;
- Spalmare del burro sul fondo della pentola;
- Seguire rigorosamente le proporzioni, misurando gli ingredienti secondo la ricetta del ricettario allegato (aumentare o ridurre la quantità degli ingredienti rispettando le proporzioni);
- Se utilizzate il latte intero – diluirlo con l'acqua nella proporzione 1:1.

Le proprietà del latte e dei i cereali possono variare, a seconda del luogo di origine, ciò a volte puoi influire sui risultati di cottura.

Programma "STEW"
Consigliato per la stufatura di verdure, carne, pollame e frutti di mare. Il tempo di cottura predefinito: 60 minuti. Dà la possibilità di regolare il tempo di cottura variato da 20 minuti a 12 ore con passo di 5 minuti.

Programma "BAKE"
Il programma è consigliato per la preparazione al forno di biscotti, sformati, pasticci di pasta lievitata e pasta sfoglia. Il tempo di cottura predefinito: 50 minuti. Dà la possibilità di regolare il tempo di cottura variato da 20 minuti a 4 ore con passo di 10 minuti.

Programma "FRY"
Consigliato per arrostire verdure, carne, pollame e frutti di mare. Il tempo di cottura predefinito: 15 minuti. Dà la possibilità di regolare il tempo di cottura variato da 5 minuti a 1 ore con passo di 1 minuti. La partenza ritardata in questo programma non è disponibile.

Programma "YOGURT"
Con questo programma, potete preparare nella vostra casa uno yogurt delizioso e sano. Il tempo di cottura predefinito: 8 ore. Dà la possibilità di regolare il tempo di cottura variato da 30 minuti a 12 ore con passo di 30 minuti. Il riscaldamento automatico in questo programma non è disponibile.

Per preparare lo yogurt si può usare uno speciale set di vasetti per yogurt REDMOND RAM-G1 (venduto separatamente).

III. FUNZIONI AGGIUNTIVE

- La fase di riposo della pasta
- La panificazione del pane
- La preparazione fondue
- Il riscaldamento di prodotti per bambini
- La pasterizzazione di prodotti liquidi
- La sterilizzazione di stoviglie e di oggetti di igiene personale

IV. ACCESSORI OPZIONALI

Gli accessori opzionali della multicottura possono essere acquistati separatamente. Su tutte le questioni riguardanti il campo di applicazione, l'acquisizione e la compatibilità con vostro modello della multicottura si prega contattare un rivenditore autorizzato nel vostro paese.
RAM-CL1 – pinze per la rimozione comoda e sicura della coppa. Non scivolano e non graffiano la superficie esterna del contenitore.
RHP-M01 – pressa per prosciutto. Pressa per la preparazione di prosciutto, involtini ed altre prelibatezze di carne, pollame, pesce con spezie e riempitivi.
RAM-G1 – una serie di vasetti per yogurt (4 pz.) con marcatori sui coperchi.
RB-A503 – coppa con rivestimento antiaderente DAIKIN® (Giappone), 5 litri. Il rivestimento antiaderente di alta qualità consente di cucinare con oli e grassi minimi, preservando il gusto naturale degli alimenti.
RB-C502 – coppa con rivestimento in ceramica ANATO® (Corea), 5 litri. A differenza di rivestimenti antiaderenti tradizionali, la ceramica è più resistente alle sollecitazioni meccaniche.
RB-S500 – coppa in acciaio inox, 5 litri. Il contenuto finito può essere frullato direttamente nella coppa.

V. CONSIGLI PER LA PREPARAZIONE

Errori durante la preparazione e metodi di risoluzione
In questo paragrafo sono riportati gli errori più comuni commessi durante la cottura nella pentola Multifunzione, esaminare le potenziali cause e possibili rimedi.

LA PIETANZA NON E` COTTA COMPLETAMENTE

Probabili cause		Soluzioni
Avete dimenticato di chiudere il coperchio o non lo avete chiuso del tutto, quindi la temperature non era sufficientemente alta.		Durante la cottura non aprire il coperchio se non necessario. Chiudere il coperchio fino allo scatto. Assicurarsi che nulla ostacoli la chiusura e la guarnizione all'interno del coperchio non sia deformata.
La tazza e l'elemento riscaldante non sono a strettol contatto, quindi la temperature di cottura non era sufficientemente alta.		La tazza deve essere inserita correttamente con il fondo al diretto contatto con l'elemento riscaldante. Assicurarsi che nel vano interno dell'apparecchio non vi siano oggetti estranei. Controllare che l'elemento riscaldante sia pulito.
La selezione degli ingredienti e` errata. Gli ingredienti non sono adatti alla ricetta scelta oppure e' stato selezionata il programma di cottura sbagliato. Gli ingredienti non sono stati tagliati nella giusta misura, non sono rispettate le proporzioni fra gli ingredienti. Impostato in modo errato il tempo di cottura (non calcolato bene). La ricetta da voi scelta non e` adatta alla cottura nella pentola Multifunzione.		Usare preferibilmente le ricette giuste (adattate al modello concreto della pentola Multifunzione) e provate. La selezione degli ingredienti, il modo in cui sono tagliati, le proporzioni, la scelta del programma e del tempo di cottura devono corrispondere alla ricetta prescelta.
Durante la cottura a vapore: quantita; di acqua nella pentola insufficiente per garantire la densità di vapore necessaria.		Versare nella pentola una quantita di acqua conforme alla ricetta. Se avete dei dubbi, controllare il livello dell'acqua durante la cottura.
Durante la cottura in padella/frittura: Avete versato nel piatto troppo olio. Eccesso di umidità nel piatto.		Durante la cottura in padella e` sufficiente che il fondo della tazza sia coperto da uno strato sottile di olio. Per la preparazione delle fritture – seguire le rispettive ricette.
		Non chiudere il coperchio della pentola Multifunzione durante la frittura se diversamente non prescritto nella ricetta. I prodotti surgelati – scongelarli prima di friggere, eliminando l'acqua.
Durante la bollitura: fuoriuscita del liquido durante la cottura dei prodotti ad elevata acidità.		Diversi prodotti richiedono un trattamento speciale prima della cottura: essere lavati, soffritti ecc. Seguire le indicazioni della ricetta.
Prodotti da forno (non e' cotto):	Durante la lievitazione l'impasto si e` attaccato alla parte interna del coperchio ed ha intasato la valvola del vapore.	Mettere nella tazza una quantita' minore di impasto.
	Avete messo nella tazza troppo impasto.	Rigirare l'impasto e continuate a cuocere, in futuro mettere meno impasto nella tazza.

IL PRODOTTO E SCOTTO

Errore nella selezione del tipo di prodotto o nell'impostazione del tempo di cottura. Gli ingredienti sono stati tagliati troppo finemente.	Usare le ricette adattate al vostro modello La scelta degli ingredienti, il modo di tagliarli, le proporzioni, il programma e il tempo di cottura devono corrispondere alla ricetta.
Dopo aver terminato la cottura la pietanza e` rimasta troppo a lungo con il programma di tenuta in caldo acceso.	E` sconsigliato l'uso prolungato della funzione di tenuta in cado. Se nel vostro modello e` prevista la disattivazione, utilizzatela.

DURANTE LA COTTURA IL PRODOTTO FUORIESCE

Durante la cottura della pappa al latte il latte fuoriesce.	La qualità e le proprietà del latte possono dipendere dal luogo e dalle condizioni DI produzione. E` consigliato usare il latte ultra pastorizzato A contenuto di grassi fino al 2.5%. Se necessario diluire il latte con l'acqua *(pag. 31)*
Gli ingredienti non sono stati trattati o sono trattati scorrettamente (lavati male ecc.). Non sono rispettate le proporzioni degli ingredienti oppure e` stato selezionato un tipo di prodotto non adatto.	Usare ricette adattate al vostro modello. La selezione degli ingredienti, il trattamento preliminare, le proporzioni devono corrispondere alla ricetta. I cereali interi, la carne, il pesce ed I frutti di mare vanno lavati accuratamente fino ad ottenere l'acqua trasparente.

LA PIETANZA SI ATTACCA AL PIATTO

La pentola è stata pulita male dopo la cottura precedente. Il rivestimento antiaderente del piatto è danneggiato	Prima di iniziare a cucinare assicurarsi che il piatto sia ben pulito e il rivestimento antiaderente non sia danneggiato.
La quantità dei prodotti e` inferiore rispetto al necessario.	Usare le ricette sicure, adatte al vostro modello
Avete impostato un tempo piu' lungo del necessario.	Ridurre il tempo di cottura e attenersi alla ricetta
Durante la frittura: non avete versato l'olio nella pentola; non avete mescolato o avete girato i prodotti tardivamente .	Per la frittura normale – versare nel piatto un po' di olio in modo che copra il fondo con uno strato sottile. Per la frittura uniforme mescolare o girare il contenuto di tanto in tanto
Preparazione degli stufati: nella pentola manca il liquido.	Aggiungere nella pentola più liquido. Durante la cottura non aprire il coperchio se non necessario.
Durante la bollitura: nella pentola manca il liquido (non sono state rispettate le proporzioni degli ingredienti).	Rispettare la proporzione fra gli ingredienti liquidi e solidi.
Preparazione dei prodotti da forno: non avete imburrato il piatto prima di cottura.	Prima di mettere l'impasto nel piatto – imburrare o oleare (non versare l'olio nel piatto!).

IL PRODOTTO HA PERSO LA FORMA INIZIALE

Avete mescolato eccessivamente.	Durate la cottura normale non mescolare i prodotti più spesso di ogni 5-7 minuti.
Avete impostato un tempo eccessivo.	Ridurre il tempo di cottura oppure seguire la ricetta adattata al modello della pentola Multifunzione.

IL PRODOTTO DA FORNO RISULTA UMIDO

La selezione degli ingredienti e` scorretta, gli ingredienti hanno l'umidità in eccesso (la frutta succosa, la frutta surgelata, la panna acida e cc).	Selezionare gli ingredienti in conformità alla ricetta. Evitare gli ingredienti con alto livello di umidità o usarli nelle quantità ridotte.
Il prodotto da forno cotto e` rimasto a lungo nella pentola chiusa.	Cercare di rimuovere il prodotto da forno subito al termine di cottura. se necessario – lasciare il prodotto cotto nella pentola per un breve periodo con la funzione "Keep warm" accesa.

L'IMPASTO NON LIEVITA.

Le uova con lo zucchero sono stati montati male.	Usare la ricetta adattata al vostro modello. La selezione degli ingredienti, il trattamento preliminare, le proporzioni devono corrispondere alla ricetta.
L'impasto e` rimasto a lievitare troppo tempo.	
Non avete settaciato la farina o avete lavorato male l'impasto.	
Sono stati commessi degli errori nel mettere insieme gli ingredienti.	
La ricetta scelta non e` adatta per la cottura nella pentola Multifunzione di questo modello.	

In alcuni modelli "REDMOND" in caso di mancanza del liquido nel piatto durante il processo di cottura "STEW" e "SOUP" scatta il programma di sicurezza contro il surriscaldamento dell'apparecchio. In questo caso il programma di cottura si arresta e si avvia il programma di tenuta in caldo.

Tempo di cottura a bagnomaria consigliato per vari prodotti

	Prodotto	Peso, g/ Quantità, pz	Volume dell'acqua, ml	Tempo di cottura, min.
1	Filetto di maiale/manzo (cubi di 1,5 – 2 cm)	500	800	30/40
2	Filetto di agnello (cubi di 1,5 – 2 cm)	500	800	40
3	Filetto di pollo (cubi di 1,5 – 2 cm)	500	800	20
4	Polpettine/polpette	500	800	25/40
5	Pesce (filetto)	300	800	15
6	Frutti di mare (surgelati)	300	800	5
7	Patate (tagliate in 4 pezzi)	500	800	20
8	Carota (cubi di 1,5 – 2 cm)	500	800	35
9	Barbabietola (tagliata in 4 pezzi)	500	1500	90
10	Ortaggi (surgelati)	500	800	5
11	Uovo cotto a bagnomaria	5 pz.	800	10

E' necessario tener conto che sono le raccomandazioni generali. Il tempo reale puo' essere distinto da valori raccomandati in dipendenza da qualita' di prodotto concreto ed anche da proprie Sue preferenze di gusto.

Tabella di programmi di cottura (impostazioni di fabbrica)

	Raccomandazioni per l'uso	Tempo di cottura predefinito, min.	Intervallo di tempo di cottura/passo predefinito	Partenza ritardata	Modalità standby	Riscaldamento automatico
RICE/ GRAIN	Preparazione di cereali integrali e rotti, contorni a uno e più componenti. Cottura di pappa friabile sull'acqua.	30	5 min. – 1 ora 30 min. / 1 min.	+	–	+
PILAF	Cottura di pilaf (con carne, pesce, pollame, verdure).	60	5 min. – 2 ore / 5 min.	+	–	+
STEAM	Cottura a bagnomaria delle uova, piatti di carne, pesce e verdure.	30	10 min. – 2 ore / 5 min.	+	+	+
SOUP	Preparazione di vari brodi, zuppe e minestre. Cottura della gelatina.	60	20 min. – 8 ore / 5 min.	+	+	+
BOIL	Cottura di verdure e legumi.	40	5 min. – 2 ore / 5 min.	+	+	+
OATMEAL	Preparazione di cereali con latte.	25	5 min. – 1 ora 30 min. / 1 min.	+	–	+
STEW	Stufatura di carne, pesce, verdure o pasti a più componenti.	60	20 min. – 12 ore / 5 min.	+	–	+
BAKE	Cottura a forno di biscotti, sformati, pasticci di pasta lievitata e pasta sfoglia.	50	20 min. – 4 ore / 10 min.	+	–	+
FRY	Arrostitura di carne, pesce, verdure o pasti a più componenti.	15	5 min. – 1 ore / 1 min.	–	–	+
YOGURT	Preparazione di vari tipi di yogurt.	480	30 min. – 12 ore / 30 min.	+	–	–

VI. MANUTENZIONE DELLA MULTICOTTURA

Prima di pulire l'aparecchio verificare che l'apparecchio sia stato staccato dalla rete elettrica e si e' raffreddato completamente. Utilizzare un panno morbido e posterior non posterio per il lavaggio di stoviglie. Raccomandiamo di effettuare la pulizia dell'apparecchio subito dopo l'uso.

Per la pulizia e' vietato d'usare le sostanze abrasive, le spugne con il rivestimento posterio e sostanze chimiche aggressive. E' vietato di immergere il corpo di apparecchio in acqua oppure metterlo sotto il corrente d'acqua.

Prima del primo utilizzo oppure per l'eliminazione di odori dopo la cottura raccomandiamo di far bollire per 15 minuti mezzo limone nel programma "STEAM".

Il vaso, il coperchio alluminico interno e la valvola a vapore vanno lavati dopo ogni utilizzo. La tazza puo' esere lavata in lavastoviglie. Dopo il lavaggio asciugare bene la tazza.

Si consiglia pulire l'interno del coperchio in alluminio e della valvola a vapore dopo ogni uso dell'apparecchio.

Per pulire l'interno del coperchio in alluminio:

1. Aprire il coperchio dell'apparecchio.
2. Nella parte inferiore del lato interno del coperchio premere contemporaneamente verso il centro due fissatori di di plastica prima di aprirli.
3. Senza fare sforzo, rimuovere il coperchio di alluminio interno, tirando un po' verso se stessi e verso il basso.
4. Pulire la superficie di entrambi coperchi con panno o tovagliolo umido, se necessario, usare detersivo per piatti.
5. Rimontare in ordine inverso. Inserire il coperchio in alluminio nelle fessure superiori ed allinearlo con il coperchio principale. Con un piccolo sforzo, premere i fissatori fino a sentire uno scatto. Il coperchio in alluminio interno dovrebbe andare bene in posizione.

Per pulire la valvola a vapore (posizionato sul coperchio superiore dell'apparecchio):

1. Rimuovere con cautela la valvola a vapore tirando il coperchio con un piccolo sforzo su e verso se stessi.
2. Premere il nottolino nella direzione della freccia ed aprire la valvola.
3. Lavare la valvola ed il coperchio.
4. Chiudere il coperchio della valvola e montare la valvola a vapore sul coperchio dell'apparecchio, orientando all'indietro la sporgenza per estrazione.

La condensa che in questo modello si accumula in un'apposita cavità nel corpo dell'apparecchio attorno alla coppa, può essere facilmente rimossa utilizzando salviette da cucina.

VII. PRIMA DI RIVOLGERSI AL CENTRO DI ASSISTENZA

Informazione di errore sul display	Possibili guasti	Risoluzione degli problemi
E1 – E3	Errore di sistema (malfunzionamento della scheda elettronica o del sensore di temperatura) o coperchio chiuso male.	Chiudere bene il coperchio. Se il problema persiste, contattare un centro assistenza autorizzato.

Guasto	Possibile causa	Risoluzione del problema
Non si accende	Assenza di corrente elettrica.	Controllare la tensione della presa elettrica.
La pietanza si cuoce troppo a lungo	Interruzione di alimentazione dalla rete elettrica	Controllare la tensione della presa elettrica.
	Fra la pentola e l'elemento riscaldante si trova l'oggetto estraneo.	Rimuovere l'oggetto estraneo.
	La pentola e' stata inserita.	Sistemare bene la pentola.
	E` sporco l'elemento riscaldante.	Scollegare l'apparecchio, lasciarlo raffreddare. Pulire l'elemento riscaldante.

VIII. GARANZIA

Questo prodotto è coperto da garanzia di 2 anni dalla data di acquisto. Durante il periodo di garanzia il produttore si impegna alla risoluzione di eventuali problemi tramite la riparazione, sostituzione dei pezzi o la sostituzione di tutto l'apparecchio se verranno rivelati difetti di fabbrica dovuti dalla scarsa qualità dei materiali o di assemblaggio. La garanzia E' valida solo se la data di acquisto è riportata sulla scheda di garanzia originale con il timbro e la firma del negozio del venditore. La presente garanzia è valida solo se il prodotto è stato utilizzato secondo le istruzioni per l'uso, non è stato riparato, smontato, non è stato danneggiato a causa di uso improprio e se e` stata mantenuta la componentistica originale. La presente garanzia non copre l'usura naturale ed i materiali di consumo (i filtri, le lampade, i rivestimenti di ceramica, Teflon, antiaderenti ad altri, le guarnizioni ecc.).
Il ciclo di vita della pentola Multifunzione, stabilito dal produttore e` di 5 anni dalla data di acquisto a condizione dell'uso corretto conforme agli standard tecnici applicabili.

⚠ *L'imballo, il manuale e l'apparecchio stesso devono essere smaltiti in conformità al programma di riciclaggio locale. Non smaltire l'apparecchio insieme ai normali rifiuti domestic.*

⚠ *Antes de comenzar el empleo de este artículo leer atentamente el Manual de su empleo y conservar en calidad de la guía. El empleo correcto del instrumento prolongará considerablemente su plazo de servicio.*

MEDIDAS DE SEGURIDAD

El Fabricante no es responsable de los deterioros provocados por la inobservación de los requerimientos de la técnica de seguridad y reglas de empleo del artículo.

- El instrumento está destinado sólo para el uso doméstico. El uso industrial o de otro tipo del dispositivo es violación de las reglas del empleo oportuno del artículo.
- Antes de conectar el dispositivo a la red eléctrica comprobar si su tensión coincide con la tensión nominal de alimentación del instrumento **(ver las características o la placa de fábrica del artículo)**.
- Usar el alargador diseñado para la potencia consumida del instrumento – la incorrespondencia de los parámetros puede provocar el cortocircuito o la inflamación del cable.
- Conectar el instrumento sólo a los enchufes hembras que tienen la toma de tierra — **es requerimiento obligatorio de la protección contra la electrocución.** En caso de usar el alargador, asegurarse de que éste tenga también la toma de tierra.

¡ATENCIÓN! ¡Durante el funcionamiento del instrumento su cuerpo, taza y piezas metálicas se calientan! ¡Tenga cuidado! Usar las manoplas de cocina.

- Para evitar la quemadura con vapor caliente no inclinarse sobre el dispositivo en caso de apertura de la tapa.Desconectar el instrumento de la toma de corriente después del empleo, así como durante su limpieza y traslado. Retirar el cordón eléctrico con manos secas, la mantenerlo por el enchufe macho, sino por el conductor.
- No tender el cordón de alimentación eléctrica en los vanos de puerta o cerca de las fuentes del calor. Controlar que el cordón eléctrico no sea retorcido o encorvado, no se contacte con los objetos agudos, ángulos y bordes de los muebles.

Recordar: el deterioro accidental del cable de alimentación eléctrica puede provocar las fallas que

no corresponden a las condiciones de la garantía, así como la electrocución. El cable eléctrico deteriorado requiere la sustitución urgente en el centro de servicio.

- No instalar el instrumento en una superficie blanda, no cubrirlo durante el funcionamiento – esto puede provocar su recalentamiento y falla del dispositivo.
- Está prohibido emplear el instrumento al aire libre — la penetración de la humedad y de los objetos extraños en el interior del cuerpo del dispositivo puede provocar los deterioros graves.
- Antes de limpiar el instrumento asegurarse de que esté desconectado de la red eléctrica y enfriado completamente. Observar estrictamente las instrucciones de limpieza del instrumento (*página 39*).

ESTÁ PROHIBIDO cargar el cuerpo del instrumento en el agua y colocarlo bajo el chorro del agua.

- El artículo no está destinado para el empleo por los niños, gente sin conocimientos y experiencia correspondientes, así como con las facultades físicas, sensoriales, mentales limitadas, si no se encuentran bajo el control de las personas responsables de su seguridad. No dejar a los niños sin vigilado cerca del instrumento activado.
- Está prohibido realizar independientemente la reparación del instrumento o introducir las modificaciones en su estructura. Todos los trabajos de mantenimiento y reparación deben realizarse en el centro de servicio autorizado. **El trabajo realizado no profesionalmente puede provocar la falla del instrumento, traumas y deterioro del material**.

TABLA DE CONTENIDO

I. ANTES DE COMENZAR EL EMPLEO 36
II. EMPLEO DE LA MULTIOLLA 36
III. POSIBILIDADES COMPLEMENTARIAS 37
IV. ACCESORIOS ADICIONALES 37
V. CONSEJOS DE PREPARACIÓN 37
VI. MANTENIMIENTO DE LA MULTIOLLA 39
VII. ANTES DE DIRIGIRSE EN EL CENTRO DE SERVICIO 39
VIII. OBLIGACIONES DE GARANTÍA 39

Características técnicas

Modelo	RMC-M4500
Potencia	700 W
Voltaje	220–240 V, 50 HZ
Volumen del tazón	5 Lts
Recubrimiento del tazón	antiadherente
Válvula de vapor	desmontable
Pantalla digital	LED

Programas

1. RICE/GRAIN (ARROZ/CEREALES)
2. PILAF (PAELLA)
3. STEAM (VAPOR)
4. SOUP (SOPA)
5. BOIL (HERVIR)
6. OATMEAL (ARROZ CON LECHE)
7. STEW (GUISADO)
8. BAKE (COCCIÓN)
9. FRY (FRITURA)
10. YOGURT (YOGURT)

Funciones

Autocalentamiento hasta.....24 horas
Previa desconexión de autocalentamiento .....hay
Recalentamiento de alimentos hasta.....24 horas
Retraso en la puesta en marcha de hasta.....24 horas

Equipo

Multiolla con
tazón instalado dentro..... 1 unidad
Contenedor para cocción
al vapor..... 1 unidad
Vaso de medición ..... 1 unidad
Cuchara plana..... 1 unidad
Cucharón ..... 1 unidad
Soporte para cuchara / cucharón ..... 1 unidad
Libro «100 recetas» ..... 1 unidad
Manual de instrucciones..... 1 unidad
Libro de mantenimiento..... 1 unidad
Cable de alimentación..... 1 unidad

El fabricante se reserva el derecho a realizar cambios en el diseño, equipo, así como en las especificaciones técnicas del producto en el curso de la mejora del producto sin aviso previo sobre dichos cambios.

Composición de la multiolla A1

1. Tapa del dispositivo
2. Anillo tórico de goma
3. Tapa interior extraíble
4. Agujero para el vapor
5. Tazón
6. Botón de apertura de la tapa
7. Panel de control con pantalla
8. Cuerpo
9. Base
10. Manija de transporte
11. Válvula de descarga de vapor
12. Cuchara plana
13. Cuchara de sopa (cucharón)
14. Vaso de medición
15. Contenedor de cocción al vapor
16. Soporte para cucharón y cuchara
17. Cable de alimentación

Función de los botones A2

1. «REHEAT/CANCEL» («Recalentar/Cancelar») — activar / desactivar los platos de calentamiento, interrumpir el proceso de cocción, restablecer los ajustes realizados
2. «TIMER» («Programador de inicio») — aplicación de régimen de ajuste del tiempo de inicio diferido
3. Pantalla
4. «HOUR» («Hora») — selección del valor de horas en modo de ajuste del tiempo de cocción y de inicio diferido
5. «START» («Inicio») — aplicación de un modo de cocción dado, previa desconexión y posterior conexión de autocalentamiento
6. «MENU» («Menú») — selección de los programas automáticos de cocción
7. «MIN» («Minutos») — selección del valor de minutos en modo de ajuste del tiempo de cocción y de inicio diferido

Composición de la pantalla A3

1. Indicador del tiempo de cocción/ tiempo de inicio diferido
2. Indicador del programa «FRY»
3. Indicador del funcionamiento de la función de inicio de tiempo diferido
4. Indicador del programa de cocción preseleccionado

I. ANTES DE COMENZAR EL EMPLEO

Desembalar cuidadosamente el artículo y retirarlo de la caja, eliminar todos los materiales de embalaje y etiquetas publicitarias excepto la etiqueta con el número de serie.
La ausencia del número de serie en el artículo le priva automáticamente el derecho para su servicio de garantía.
Frotar el cuerpo del instrumento con un tejido húmedo. Lavar la taza con agua jabonosa caliente. Secar cuidadosamente. En caso de empleo por primera vez el olor extraño puede aparecer, esto no es consecuencia del defecto del instrumento. En este caso realiza la limpieza del instrumento (*página 39*).

⚠ *¡Atención! Está prohibido usar el instrumento en caso de presencia de cualesquiera defectos.*

II. EMPLEO DE LA MULTIOLLA

Antes de activar por primera vez

Instalar el instrumento en una superficie horizontal plana para que el vapor caliente que sale de la válvula de vapor no se penetre en el empapelado, recubrimientos decorativos, instrumentos electrónicos y otros objetos o materiales que pueden sufrir por la humedad y temperatura elevada.
Antes de la preparación asegurarse de que las partes interiores y exteriores visibles de la multiolla no tengan deterioros, cizalladuras ni otros defectos. La presencia de los objetos extraños no se admite entre la taza y el elemento calentador.

Ajuste el tiempo de cocción

La multiolla REDMOND RMC-M4500 tiene prevista la opción de cambiar el tiempo de cocción establecido por defecto para cada programa. El paso de cambio y el posible margen de tiempo especificado depende del programa seleccionado (*página 38*).

1. Una vez seleccionado el programa de cocción, establezca el valor requerido de las horas al pulsar el botón «HOUR». Al pulsar el botón «MIN» seleccione el valor de los minutos. Para un cambio rápido de los valores del tiempo mantenga pulsado el botón correspondiente.
2. Para configurar el tiempo de cocción de menos de una hora, en el modo de ajuste del reloj, pulse «HOUR» hasta el reinicio y, a continuación, pulse el«MIN» para ajustar el valor de los minutos.
3. Después de la selección del tiempo de cocción (la pantalla sigue parpadeando), vaya al siguiente paso en el algoritmo según el programa de cocción seleccionado. Para cancelar la configuración, haga clic en «REHEAT/CANCEL»,a continuación, introduzca todo el programa de cocción de nuevo.

Para su comodidad, el intervalo de tiempo de cocción especificado comienza con los valores mínimos. Esto le permite extender el programa por un corto período de funcionamiento si el plato principal todavía no está preparado.
En los programas «STEAM», «SOUP», «PILAF» el tiempo de cocción preestablecido se calcula sólo después de la calentado el dispositivo hasta la temperatura especificada. Por ejemplo, después de la puesta en marcha del programa «STEAM» la cuenta atrás del tiempo de cocción preestablecido comenzará sólo después de que el agua hierva y en el recipiente se produzca suficiente vapor.

Función de tiempo de inicio diferido

La función de inicio diferido le permite configurar el intervalo de tiempo dentro de cual el plato se va a cocinar. Al establecer el tiempo de inicio, es necesario incluir en este período de tiempo del programa de cocción seleccionado. El rango de ajuste es de 1 a 24 horas en el paso de ajuste de 10 minutos.

1. Al pulsar el botón «MENU» seleccione el programa de cocción correspondiente.
2. Pulse el botón «TIMER» para introducir el tiempo de inicio diferido. En la pantalla se encenderá el indicador «Timer», el timer empezará a parpadear.
3. Con el uso del botón «HOUR» seleccione el valor de las horas en el formato de 24 horas y con el uso del botón «MIN» seleccione el valor de los minutos. Para un cambio rápido de los valores del tiempo mantenga pulsado el botón correspondiente.
4. Para configurar el tiempo de cocción de menos de una hora, en el modo de ajuste del reloj, pulse «HOUR» hasta el reinicio y, a continuación, pulse el «MIN» para ajustar el valor de los minutos.
5. Para cancelar la configuración, haga clic en «REHEAT/CANCEL», a continuación, introduzca todo el programa de cocción de nuevo.
6. Al acabar con los ajustes del tiempo de inicio diferido pulse el botón «START». Se encenderá el indicador del botón «START», y empezará la cuenta atrás del tiempo hasta el final del proceso de cocción. Después de la hora señalada, el plato estará listo.

⚠ *Si el tiempo ajustado es menor o igual a la hora especificada del funcionamiento del programa, el proceso se iniciará inmediatamente después de pulsar la tecla «START».*
El inicio diferido está disponible para todos los programas automáticos de cocción, excepto el programa «FRY».
No se recomienda usar el inicio diferido si la receta contiene alimentos perecederos (huevos, leche fresca, carne, etc.)
Al configurar el tiempo del inicio diferido hay que tener en cuenta que la cuenta atrás para los programas de «STEAM», «SOUP», «BOIL» comienza sólo después de que la multiolla alcance la temperatura deseada.

Función de mantenimiento de temperatura (autocalentamiento)

Se enciende automáticamente justo después de que se finalicen los programas de cocción y mantiene la temperatura del plato terminado en el rango de 70–75°C durante 24 horas. Cuando se activa el modo de autocalentamiento se iluminará el indicador del botón «REHEAT/CANCEL». En la pantalla de reflejará la cuenta atrás del tiempo del funcionamiento de la función.
Si es necesario la función de autocalentamiento puede desactivarse al pulsar «REHEAT/CANCEL».

Previa desconexión de autocalentamiento

La activación de autocalentamiento después del final del programa no siempre es aconsejable. Teniendo esto en cuenta en la multiolla REDMOND RMC-M4500 está prevista la posibilidad de desactivar esta función antes de que finalice el programa principal de la preparación. Para hacer esto inmediatamente después del comienzo o durante el funcionamiento del programa, pulse «START». Para volver a activar la función vuelva a pulsar el botón «START».

Función de calentamiento de los platos

La multiolla REDMOND RMC-M4500 puede usarse para el calentamiento de los platos fríos.

1. Ponga la comida en el plato, coloque el tazón en la multiolla.
2. Cierre la tapa, enchufe el aparato.
3. Pulse el botón «REHEAT/CANCEL». Se encenderá el indicador del botón. El timer empezará la cuenta atrás del calentamiento.
4. El dispositivo calentará el plato hasta 70–75 ° C. Esta temperatura se mantiene durante 24 horas.
5. Para desactivar el calentamiento pulse el botón «REHEAT/CANCEL». El indicador del botón se apagará.

A pesar de que la multiolla puede mantener producto en un estado calentado a 24 horas no es recomendable dejarlo en este modo más de 2–3 horas, ya que a veces puede cambio de cualidades de sabor.

Procedimientos comunes a la hora de usar programas automatizados

1. Prepare (mida) los ingredientes según la receta, coloque en el tazón. Asegúrese de que todos los ingredientes, incluyendo el líquido está por debajo del máximo de la escala en el interior del tazón.
2. Inserte el tazón en el cuerpo del dispositivo. Asegúrese de que está en contacto con el elemento de calefacción.

3. Cierre la tapa de la multiolla hasta que haga clic. Conecte el aparato a la red.
4. Pulsando el botón «MENU» seleccione el programa de cocción (en la pantalla se iluminará el indicador correspondiente al programa y el tiempo establecido por defecto).
5. Para cambiar el tiempo de cocción, predeterminado para cada programa, utilice el «HOUR» y «MIN» (*página 36*).
6. Si es necesario, ajuste el tiempo de inicio diferido (*página 36*).
7. Pulse el botón «START». Se iluminará el indicador del botón «START» y el indicador «Keep warm» en la pantalla. Empezarán el funcionamiento del programa de preparación establecida y la cuenta atrás del tiempo de funcionamiento. Al volver a pulsar el botón «START» se puede desactivar de antemano la función de autocalentamiento (el indicador «Keep warm» en la pantalla se apagará).
8. Cuando se finalice el programa se escuchará una señal. Dependiendo de la configuración del dispositivo cambiará a autocalentamiento (se iluminará el indicador del botón «REHEAT/CANCEL», la pantalla mostrará la cuenta atrás del tiempo de funcionamiento) o en el modo standby.
9. Para cancelar el programa introducido, interrumpir el proceso de cocción o desactivar el modo de autocalentamiento pulse «REHEAT/CANCEL».

Programa «RICE/GRAIN»
El programa se recomienda para la cocción de las papillas grumosas de diversos cereales y sus mezclas, la preparación de varias guarniciones. El tiempo de cocción por defecto es de 30 minutos. Hay posibilidad de ajuste manual de los intervalos de tiempo de cocción de 5 minutos a 1 hora y 30 minutos con paso de incremento de 1 minuto.

Programa «PILAF»
El programa se recomienda para la preparación de diferentes tipos de pilaf. El tiempo de cocción por defecto es de 60 minutos. Hay posibilidad de ajuste manual de los intervalos de tiempo de cocción de 5 minutos a 2 horas con paso de incremento de 5 minutos. La cuenta atrás del proceso de la preparación se inicia después de la activación del modo de funcionamiento.

Programa «STEAM»
Se recomienda para la preparación de las verduras al vapor, pescado, carne, platos dietéticos y vegetarianos, menú infantil. El tiempo de cocción por defecto es de 30 minutos. Hay posibilidad de ajuste manual de los intervalos de tiempo de cocción de 10 minutos a 2 horas con paso de incremento de 5 minutos. La cuenta atrás del programa de cocción se inicia después de hervir el agua y lograr una suficiente densidad de vapor de agua en el tazón.
Para cocer al vapor, utilice un recipiente especial (incluido en el conjunto):
1. Vierta en el tazón 600–1000 ml de agua. Coloque el recipiente de preparación al vapor en el tazón.
2. Mida y prepare alimentos de acuerdo a la receta, coloque de manera uniforme en el recipiente y coloque el tazón en el cuerpo del dispositivo. Asegúrese de que está en contacto con el elemento de calefacción.
3. Siga las instrucciones de la sección "Procedimientos comunes a la hora de usar programas automatizados".

Si usted no utiliza la configuración automática de la hora en el programa dado, consulte la tabla "Tiempo de cocción al vapor recomendado para varios productos" (página 38).

Programa «SOUP»
El programa se recomienda para la preparación de una variedad de entrantes (caldo, diferentes tipos de sopas), espliego y compotas y bebidas. El tiempo de cocción por defecto es de 60 minutos. Hay posibilidad de ajuste manual de los intervalos de tiempo de cocción de 20 minutos a 8 horas con paso de incremento de 5 minutos. La cuenta atrás del proceso de la preparación se inicia después de de alcanzada en el tazón la temperatura de cocción.

Programa «BOIL»
Se recomienda para cocinar verduras y legumbres. El tiempo de cocción por defecto es de 40 minutos. Hay posibilidad de ajuste manual de los intervalos de tiempo de cocción de 5 minutos a 2 horas con paso de incremento de 5 minutos. La cuenta atrás del proceso de la preparación se inicia después de de alcanzada en el tazón la temperatura de cocción.

Programa «OATMEAL»
Se recomienda para la preparación de papillas de avena. El tiempo de cocción por defecto es de 25 minutos. Hay posibilidad de ajuste manual de los intervalos de tiempo de cocción de 5 minutos a 1 hora y 30 minutos con paso de incremento de 1 minuto.
Durante la cocción de las papillas a base de lecho usar la leche pasterizada de pequeña grasura. Para evitar la ebullición de la lecha y recibir el resultado necesario antes de la preparación se recomienda ejecutar las siguientes acciones:
- lavar esmeradamente todos los granos de cereales íntegros (arroz, alforfón, mijo limpio etc.) hasta que el agua se haga puro;
- antes de la preparación lubricar la taza de la multiolla con mantequilla;
- controlar estrictamente las proporciones, al medir los ingredientes según las indicaciones del libro de recetas; disminuir o aumentar la cantidad de ingredientes estrictamente proporcionalmente;
- en caso de empleo de la leche integra diluirla con agua potable en la proporción de 1:1.

Las propiedades de la lecha y granos pueden distinguirse en dependencia del lugar de procedencia, lo que influye en los resultados de la preparación a veces.

Programa «STEW»
Se recomienda para el guisado de verduras, carne, ave, mariscos. El tiempo de cocción por defecto es de 60 minutos. Hay posibilidad de ajuste manual de los intervalos de tiempo de cocción de 20 minutos a 12 horas con paso de incremento de 5 minutos.

Programa «BAKE»
El programa está recomendado para hornear galletas, guisos, pasteles hechos con masa de levadura y pasta de hojaldre. El tiempo de cocción por defecto es de 50 minutos. Hay posibilidad de ajuste manual de los intervalos de tiempo de cocción de 20 minutos a 4 horas con paso de incremento de 10 minutos.

Programa «FRY»
Se recomienda para freír carne, verduras, ave, mariscos. El tiempo de cocción por defecto es de 15 minutos. Hay posibilidad de ajuste manual de los intervalos de tiempo de cocción de 5 minutos a 1 hora con paso de incremento de 1 minuto. La función de tiempo de inicio diferido no es disponible con este programa.

Programa «YOGURT»
Con este programa, usted puede preparar deliciosos y saludables yogures en casa. El tiempo de cocción por defecto es de 8 horas. Hay posibilidad de ajuste manual de los intervalos de tiempo de cocción de 30 minutos a 12 horas con paso de incremento de 30 minutos. La función de autocalentamiento no es disponible con este programa.

Para preparar el yogur se puede utilizar un conjunto especial de tarros de yogur REDMOND RAM-G1 (se vende por separado).

III. POSIBILIDADES COMPLEMENTARIAS

- Fermentación de la pasta
- Cocción del pan
- Preparación del fondue
- Calentamiento de los alimentos infantiles
- Pasterización de los productos líquidos
- Esterilización de la vajilla y objetos de la higiene personal

IV. ACCESORIOS ADICIONALES

Los accesorios adicionales para la multiolla pueden adquirirse por separado. En cuanto al surtido, adquisición, y la compatibilidad con el modelo de su dispositivo, póngase en contacto con el distribuidor autorizado en su país.
RAM-CL1 — pinzas para una cómoda y segura extracción del tazón. No se deslizan ni rayan la superficie exterior del contenedor.
RHP-M01 — jamonera. Prensa para la preparación de jamón, rollos y otras delicias de la carne, ave, pescado con especias y aditivos.
RAM-G1 — conjunto de tarros para hacer yogur (4 unidades.) con etiquetas en las tapas.
RB-A503 —tazón con revestimiento antiadherente DAIKIN® (Japón), 5 litros. Revestimiento antiadherente de alta calidad le permite cocinar con aceites y grasas mínimas, conservando el sabor natural de los alimentos.
RB-C502 —tazón de cerámica ANATO® (Corea), 5 litros. A diferencia de recubrimientos antiadherentes tradicionales, cerámica es más resistente al impacto mecánico.
RB-S500 — tazón de acero inoxidable, 5 litros. El contenido preparado puede batirse directamente en el tazón con una batidora.

V. CONSEJOS DE PREPARACIÓN

Errores en caso de preparación y modos de su eliminación
En esta sección se presentan los errores típicos que se incurren durante la preparación de la comida en las multiollas, se examinan las causas posibles y modos de su eliminación

EL PLATO NO ES PREPARADO COMPLETAMENTE

Causas posibles del problema	Modos de la resolución
Usted ha olvidado cerrar la tapa del instrumento o la ha cerrado no herméticamente, por eso la temperatura de la preparación no era suficientemente alta.	Durante la preparación no abrir la tapa de la multiolla sin necesidad. Cerrar la tapa hasta un clic. Asegurarse de que nada impide el cierre hermético de la tapa del instrumento y el elástico de empaquetadura en la tapa interior no sea deformado.
La taza y el elemento calentador contactan mal, por eso la temperatura de preparación ha sido insuficientemente alta,	La taza debe ser instalada en el cuerpo del instrumento lisamente, al contactar ajustadamente con el fondo al disco calentador. Asegurarse de la ausencia de los objetos extraños en la cámara de trabajo de la multiolla. No admitir el ensuciamiento del disco calentador.
Selección fracasada de los ingredientes del plato. Estos ingredientes no convienen para la preparación por el modo elegido por Usted o usted ha elegido el programa de preparación incorrecto. Los ingredientes son cortados en trozos demasiadamente grandes, las proporciones generales de colocación de los productos son violadas. Usted ha ajustado (no ha calculado) el tiempo de preparación incorrectamente. La variante de la receta elegida por Usted no es apta para la preparación en esta multiolla.	Es deseable usar las recetas comprobadas (adaptadas para este modelo del instrumento). Usar las recetas a las cuales puede confiar en realdad. La selección de los ingredientes, el modo de su cortadura, las proporciones de la colocación, la selección del programa y tiempo de preparación deben corresponder a la receta elegida.
En caso de preparación al vapor: en la taza hay una pequeña cantidad del agua para asegurar la densidad suficiente del vapor.	Verter al agua en la taza obligatoriamente en el volumen recomendado según la receta. En caso de dudas comprobar el nivel del agua durante la preparación

En caso de asar: Usted ha vertido una cantidad demasiadamente grande del aceite vegetal. Exceso de la humedad en la taza.		En caso de asado simple es suficiente que el aceite cubra el fondo de la taza con una capa fina. En caso de asado en la grasa observar las instrucciones de la receta correspondiente.
		No cerrar la tapa de la multiolla en caso de asado, si esto no es inscrito en la receta. Antes de asar es obligatorio descongelar los productos helados en fresco y vaciar el agua de ellos.
En caso de la cocción: ebullición del caldo en caso de la cocción de los productos con la acidez elevada.		Algunos productos requieren el tratamiento especial antes de la cocción: lavado, pasivación etc. Seguir las recomendaciones de la receta elegida por Usted.
En caso de cochura (la pasta no se cocido bien):	Durante la fermentación de la pasta se ha pegado a la tapa interior y ha recubierto la válvula de salida del vapor.	Colocar la pasta en la taza en el menor volumen.
	Usted ha colocado demasiadamente mucha pasta en la taza.	Retirar la bollería de la taza, girar y colocar de nuevo en la taza, luego continuar la preparación hasta el estado listo. Luego durante la cochura colocar la pasta en el menor volumen en la taza.

EL PRODUCTO ESTÁ DEMASIADO COSIDO

Usted se ha equivocado en la selección del tipo del producto o en caso de ajuste (cálculo) del tiempo de la preparación. Las dimensiones de los ingredientes son demasiadamente pequeñas.	Es deseable usar la receta comprobada (adaptada para este modelo del instrumento). La selección de los ingredientes, el modo de su cortadura, las proporciones de la colocación, la selección del programa y tiempo de preparación deben corresponder a sus recomendaciones.
Después de la preparación el plato preparado era mantenido en el modo de autocalentamiento durante el largo periodo de tiempo.	El empleo de larga duración de la función del autocalentamiento no es deseable. Si en su modelo de la mutiolla la desactivación preliminar de esta función está prevista, Usted puede usar esta posibilidad.

EN CASO DE COCCIÓN EL PRODUCTO SE EVAPORA HIRVIENDO

En caso de cocción de la papilla a base de leche la lecha se evapora hirviendo.	La calidad y las propiedades de la leche pueden depender del lugar y las condiciones de su producción. Recomendamos usar sólo la leche ultrapasterizada con la grasura de 2,5%. En caso de necesidad se puede diluir un poco la leche con agua potable.
Antes de la cocción los ingredientes no han sido tratados o son tratados incorrectamente (lavados mal etc.). Las proporciones de los ingredientes no son observados o el tipo del producto es elegido incorrectamente.	Es deseable usar la receta comprobada (adaptada para este modelo del instrumento). La selección de los ingredientes, el modo de su tratamiento preliminar, las proporciones para la colocación deben corresponder a las recomendaciones. Lavar esmeradamente los granos de cereales enteros, carne, pescado y productos del mar hasta alcanzar el agua puro.

EL PLATO SE QUEMA

La taza ha sido limpiada mal después de la preparación anterior de la comida. El recubrimiento antiquemadura de la taza es deteriorado.	Antes de comenzar a preparar la comida asegurarse de que la tasa sea lavada bien y el recubrimiento de antiquemadura no tenga deterioros.
El volumen total del producto colocado es menor al valor recomendado en la receta.	Es deseable usar la receta comprobada (adaptada para este modelo del instrumento).
Usted ha ajustado el tiempo demasiado grande para la preparación.	Reducir el tiempo de la preparación y seguir las indicaciones de la receta adaptada para este modelo del instrumento.
En caso de asar: Usted ha olvidado verter el aceite en la taza; no ha mezclado o ha vuelto demasiadamente tarde los productos preparados.	En caso de asado simple verter un poco del aceite vegetal en la taza de la manera que el aceite cubra el fondo de la taza con una capa fina. Para el asado uniforme el necesario mezclar periódicamente los productos en la taza y volverlos dentro del periodo del tiempo determinado.
En caso de cocción a fuego lento: en la taza no hay cantidad demasiada de la humedad.	Añadir más líquido en la taza. Durante la preparación no abrir la tapa de la multiolla sin necesidad.
En caso de la cocción: la cantidad del líquido en la taza es demasiadamente pequeña (las proporciones de los ingredientes no son observadas).	Observar la proporción correcta del líquido y los ingredientes duros.
En caso de cochura: Usted no ha lubricado la superficie interior de la taza con aceite antes de la preparación.	Antes de colocar la pasta lubricar el fondo y las paredes de la taza con mantequilla o aceite vegetal (¡no se debe verter el aceite en la taza!).

EL PRODUCTO HA PERDIDO LA FORMA DEL CORTE

Usted ha mezclado el producto en la taza demasiadamente frecuentemente.	En caso de asado simple mezclar el plato dentro de cada 5-7 minutos, como màximo.
Usted ha ajustado el tiempo demasiado grande para la preparación.	Reducir el tiempo de la preparación y seguir las indicaciones de la receta adaptada para este modelo del instrumento.

LA BOLLERÍA RESULTÓ A SER HÚMEDA

Usted ha usado los ingredientes inconvenientes que dan el exceso de la humedad (verduras o frutas suculentas, bayas congeladas, crema agria de leche).	Elegir los ingredientes según la receta de la bollería. Tatar de no elegir los productos que contienen demasiada mucha humedad en calidad de los ingredientes o usarlos a la medida de la posibilidad en las cantidades mínimas.
Usted ha tenido demasiado tiempo la bollería preparada en la multiolla cerrada.	Tratar de sacar la bollería de la multiolla inmediatemanete después de la preparación. En caso de necesidad Usted puede dejar el producto en la multiolla durante el plazo pequeño con el autocalentamiento activado.

LA BOLLERÍA NO HA SUBIDO

Los huevos con azúcar han sido batidos mal.	Es deseable usar la receta comprobada (adaptada para este modelo del instrumento). La selección de los ingredientes, el modo de su tratamiento preliminar, las proporciones para la colocación deben corresponder a las recomendaciones.
La pasta se ha permanecido durante el largo periodo de tiempo con el cilindro rompedero.	
Usted no ha tamizado la harina o amasado mal la pasta.	
Los errores han sido cometidos durante la colocación de los ingredientes.	
La receta elegida por Usted no conviene para la cochura en este modelo de la multiolla.	

En una serie de modulas de las multiollas REDMOND en los programas «STEW» y «SOUP» en caso de insuficiencia del líquido en la taza el sistema de protección contra el recalentamiento del instrumento se pone en acción. En este caso el programa de preparación se para y la multiolla pasa en el modo de autocalentamiento.

Tiempo recomendado de la preparación al vapor de varios productos

	Producto	Peso, g/ cantidad, unidades	Volumen de agua, ml	Tiempo de preparación, min
1	Filete de cerdo/ ternera (cubitos 1,5 – 2 cm)	500	800	30/40
2	Filete de cordero (cubitos 1,5 – 2 cm)	500	800	40
3	Filete de pollo (cubitos 1,5 – 2 cm)	500	800	20
4	Albóndigas/ chuletas	500	800	25/40
5	Pescado (filete)	300	800	15
6	Salpicón de marisco (congelado rápidamente)	300	800	5
7	Patata (cortada en 4 partes)	500	800	20
8	Zanahoria (cubitos 1,5 – 2 cm)	500	800	35
9	Remolacha (cortada en 4 partes)	500	1500	90
10	Verduras (congeladas en maduro)	500	800	5
11	Huevo a la par	5 unidades	800	10

Es necesario tomar en consideración que se trata de las recomendaciones generales. El tiempo real puede distinguirse de los valores recomendados en dependencia de la calidad del producto concreto, así como de sus preferencias gustativas.

Tabla de programas de preparación (especificaciones de fábrica)

	Recomendaciones de uso:	Tiempo de preparación por defecto, min	Rango del tiempo de preparación/ paso de ajuste	Inicio diferido	Espera de la activación del modo de funcionamiento.	Autocalentamiento
RICE/ GRAIN	Preparación de granos enteros y machacados, guarniciones de varios componentes de un ingrediente. Cocción de papillas grumosas a base de agua.	30	5 min – 1 hora 30 minutos / 1 min	+	–	+
PILAF	Preparación de pilaf (con carne, ave, pescado, verdura).	60	5 min – 2 horas/ 5 min	+	–	+
STEAM	Preparación al vapor de tortillas y huevos, así como carne, pescado y platos de verduras.	30	10 min – 2 horas/ 5 min	+	+	+
SOUP	Preparación de varios caldos y sopas. Cocción de espliego.	60	20 min – 8 horas/ 5 min	+	+	+
BOIL	Cocción de verduras y legumbres.	40	5 min – 2 horas/ 5 min	+	+	+

	Recomendaciones de uso:	Tiempo de preparación por defecto, min	Rango del tiempo de preparación/ paso de ajuste	Inicio diferido	Espera de la activación del modo de funcionamiento.	Autocalentamiento
OAT-MEAL	Preparación de papillas de avena.	25	5 min – 1 hora 30 minutos/ 1 min	+	–	+
STEW	Guisado de carne, pescado, verduras y platos de varios ingredientes.	60	20 min – 12 horas/ 5 min	+	–	+
BAKE	Hornear de las galletas, guisos, pasteles hechos con masa de levadura y pasta de hojaldre.	50	20 min – 4 horas/ 10 min	+	–	+
FRY	Freír carne, pescado, verduras y platos de varios ingredientes.	15	5 min – 1 hora/ 1 min	–	–	+
YO-GURT	Preparación de diversos tipos de yogur.	480	30 min – 12 horas/ 30 min	+	–	–

VI. MANTENIMIENTO DE LA MULTIOLLA

Antes de comenzar a limpiar el instrumento asegurarse de que esté desconectado de la red eléctrica y enfriado completamente. Usar el tejido blando y los medios no abrasivos para lavar la vajilla. Aconsejamos realizar la limpieza del artículo inmediatamente después de su empleo.
Antes de usar por primera vez o para eliminar los olores después de la preparación recomendamos tratar la mitad del limón durante 15 minutos en el programa «STEAM».

Está prohibido usar las tenazas con el recubrimiento duro o abrasivo, medios detergentes con las partículas abrasivas, así como otras sustancias químicamente agresivas.

- Limpiar el cuerpo del artículo a la medida de necesidad.
- Es necesario limpiar la taza después de cada empleo. Se puede usar el lavaplatos. Después del fin de la limpieza frotar la superficie exterior de la taza a seco.
- Se recomienda limpiar la tapa interior de aluminio y válvula de vapor después de cada uso.

Para limpiar la tapa interior de aluminio:

1. Abra la tapa de la multiolla.
2. En la parte inferior de la tapa interior presione simultáneamente dos centros de retención de plástico hasta abrirlos.
3. Sin hacer esfuerzo, retire la tapa interior de aluminio, tirando y empujando hacia abajo.
4. Limpie la superficie de ambas tapas con un paño húmedo o una servilleta, si es necesario, use detergente para lavar platos.
5. Vuelva a montarla en el orden inverso. Inserte la tapa de aluminio en las ranuras superiores y alinea con la tapa principal. Con un poco de esfuerzo presione los centros de retención hasta que hagan un haga clic. La tapa interior de aluminio debe encajar fijamente en su lugar.

Para la limpieza de la válvula de vapor (que se encuentra en la tapa superior del dispositivo):

1. Retire con cuidado la válvula de vapor tirando de la tapa con un poco de esfuerzo y empujándola arriba.
2. Presione el pestillo de liberación en la dirección de la flecha y abra la válvula.
3. Lave la válvula y la tapa.
4. Cierre la tapa de la válvula de vapor y coloque la válvula de vapor en la tapa del dispositivo para que la repisa de extracción esté orientada hacia la parte posterior.

La condensado que se acumula en este modelo en una cavidad especial del dispositivo en el cuerpo del dispositivo alrededor del tazón, se elimina fácilmente utilizando rollo de cocina.

VII. ANTES DE DIRIGIRSE EN EL CENTRO DE SERVICIO

Mensajes sobre el error en el display	Defectos posibles	Eliminación del error
E1 – E3	Error de sistema, la falla del circuito de mando o elemento calentador es posible.	Desconectar el instrumento de la red eléctrica, dejarle enfriarse. Cerrar herméticamente la taza, volver a conectar el instrumento en la red eléctrica. Si en caso de activación repetida el problema no se elimina, dirigirse en el Centro de servicio.

Defecto	Causa posible	Eliminación del defecto
No se activa.	No hay alimentación de la red eléctrica.	Comprobar la tensión en la red eléctrica.
El plato se prepara durante el periodo del tiempo demasiado largo.	Interrupciones con la alimentación de la red eléctrica.	Comprobar la tensión en la red eléctrica.
	EL objeto extraño se ha penetrado en el espacio entre la taza y el elemento calentador.	Eliminar el objeto extraño.
	La taza en el cuerpo de la multiolla es instalada desigualmente.	Instalar la taza rectamente, sin sesgos.
	EL elemento calentador es ensuciado.	Desconectar el instrumento de la red eléctrica, dejarle enfriarse. Limpiar el elemento calentador.

VIII. OBLIGACIONES DE GARANTÍA

La garantía con el plazo de 2 años a partir del momento de su compra se otorga a este artículo. Durante el periodo de garantía el fabricante se obliga a eliminar cualquiera defectos de fábrica provocados por la calidad insuficiente de los materiales y del ensamblaje por medio de la reparación, sustitución de las piezas so sustitución de todo el artículo. La garantía entra en vigor sólo en el caso, si la fecha de la compra es confirmada por el sello de la tienda y la firma del vendedor en el talón de garantía original. La presente garantía se reconoce sólo en el caso, si el artículo se ha usado según la instrucción de empleo, no se ha reparado, no se ha desensamblado y no ha sido deteriorado en el resultado del manejo incorrecto, así como el equipo estándar completo del artículo es conservado también. Esta garantía no se extiende sobre el desgaste natural del artículo y los materiales de consumo (filtros, bombillas, recubrimientos cerámicos y de teflón, compactadores etc).
El plazo de servicio del instrumento establecido por el fabricante es de 5 años a partir del día de su compra a la condición de que el empleo del artículo se realiza según esta instrucción y los estándares técnicos usados.

Es necesario utilizar el embalaje, manual del usuario, así como el mismo instrumento según el programa local de transformación de los desechos. No echar tales artículos junto con la basura doméstica simple.

⚠ *Antes de começar o usar este produto leia com atenção o respectivo manual de operação e guarde-o para poder consultar em caso de necessidade. A exploração correcta prolongará significativamente o prazo de serviço do aparelho.*

MEDIDAS DE SEGURANÇA

O fabricante não se responsabiliza pelos danos causados por incumprimento das regras de segurança e das regras de operação do artigo.

- O aparelho destina-se exclusivamente para uso doméstico. Utilização industrial do aparelho ou outro tipo de utilização representa a violação das regras de operação própria do aparelho.
- Antes de ligar o aparelho a rede eléctrica verifique se a tensão nela coincide com a tensão nominal de alimentação do aparelho **(vide características técnicas ou placa do fabricante do artigo)**.
- Utilize fichas de extensão apropriadas para a capacidade consumida pelo aparelho - a incompatibilidade dos parâmetros pode levar a curto-circuito ou a ignição do fio.
- Ligue o aparelho apenas às fichas com aterramento — **é uma condição obrigatória de protecção contra choques eléctricos**. Ao utilizar uma ficha de extensão garante que ela também seja aterrada.

ATENÇÃO! Durante a operação do aparelho o seu corpo, a taça e as partes metálicas ficam aquecidos. Tenha cuidado! Use luvas de cozinha. Para evitar os escaldões com vapor quente não se baixe sobre o aparelho ao abrir a tampa.

- Desligue o aparelho da tomada eléctrica depois de acabar de usá-lo, como também ao limpá-lo ou deslocá-lo. Remove o fio eléctrico com as mãos secas, segurando na ficha e não no fio.
- Não estende o fio nos vãos de portas ou na proximidade de fontes de calor. Não deixe que o fio fique torto, dobrado ou que ele entre em contacto com os objectos agudos, cantos e bordas dos móveis.

Atenção: uma danificação ocasional do fio eléctrico pode levar às falhas que não são abrangidas pela garantia, podendo ainda provocar choques eléctricos. Um fio eléctrico danificado deve ser imediatamente substituído num centro de serviço.

- Não instale o aparelho sobre superfícies fofas, não o tape durante a operação, isto pode levar ao sobreaquecimento, provocando avaria do aparelho.
- É proibida a operação do aparelho ao ar livre, pois a entrada de líquidos ou objectos alheios para interior do corpo do aparelho podem causar avarias graves.
- Antes de limpeza do aparelho assegure-se que ele se encontra desligado e completamente arrefecido. Siga as indicações de limpeza rigorosamente (*pág. 44*).

É PROIBIDO mergulhar o aparelho na água ou colocá-lo na água corrente!

- O aparelho não é apropriado para exploração pelas crianças, pessoas sem as devidas qualificações e experiência, como também pelas pessoas portadores de deficiência física, sensora ou mental, se eles não se encontram sobre a supervisão dos responsáveis pela sua segurança. Não deixe as crianças não vigiadas junto ao aparelho ligado.
- É proibida a reparação não qualificada do aparelho ou a introdução de alterações na sua construção. Todos os trabalhos de manutenção e reparação devem ser efectuados por um centro de serviço autorizado. **Os trabalhos não qualificados podem causar avaria do aparelho, traumatismos e danos materiais.**

ÍNDICE

I. ANTES DE INICIAR A OPERAÇÃO 42
II. OPERAÇÃO DA PANÉLA ELÉCTRICA 42
III. FUNCIONALIDADES ADICIONAIS 43
IV. ACESSÓRIOS OPCIONAIS 43
V. CONSELHOS DE COZIMENTO 43
VI. MANUTENÇÃO DA MULTICOZEDURA 44
VII. ANTES DE CONTACTAR UM CENTRO DE SERVIÇO 45
VIII. RESPONSABILIDADES DE GARANTIA 45

Especificações técnicas

Modelo	RMC-M4500
Potência	700 W
Tensão	220–240 V, 50 Hz
Volume da tigela	5 l
Revestimento em cerâmica	antiaderente
Válvula de vapor	removível
Display	digital a LED

Programas

1. RICE/GRAIN (ARROZ/CEREAIS)
2. PILAF (PAELHA)
3. STEAM (VAPOR)
4. SOUP (SOPA)
5. BOIL (COZEDURA)
6. OATMEAL (PAPA COM LEITE)
7. STEW (GUISAR)
8. BAKE (FORNO)
9. FRY (ASSAR)
10. YOGURT (IOGURTE)

Funções

Aquecimento automático até	24 horas
Desligamento antecipado do aquecimento automático	presente
Aquecimento de pratos até	24 horas
Início diferido até	24 horas

Componentes

Multicozedura com uma tigela instalada dentro	1 pç.	Portador de concha/colher	1 pç.
Contenidor para cozinhar em banho-maria	1 pç.	Livro "100 receitas"	1 pç.
Copo de medição	1 pç.	Manual de uso	1 pç.
Colher plana	1 pç.	Livro de serviço	1 pç.
Concha	1 pç.	Cabo de alimentação	1 pç.

O fabricante tem o direito de fazer mudanças no projecto, design, componentes, características técnicas do produto, no curso de aperfeiçoamento de produto, sem aviso preliminar sobre tais mudanças.

Componentes da multicozedura A1

1. Tampa do aparelho
2. Anel de vedação de borracha
3. Controlo
4. Orifício para escape de vapor
5. Tigela
6. Botão para abrir a tampa
7. Painel de controlo com display
8. Corpo
9. Base
10. Alça de transporte
11. Válvula de descarga de vapor
12. Colher plana
13. Colher de sopa (concha)
14. Copo de medição
15. Recipiente para cozinhar em banho-maria
16. Portador de concha e colher
17. Cabo de alimentação

Função de botões A2

1. "REHEAT/CANCEL" ("Aquecer/Cancelar") — serve para activar/desactivar o aquecimento de alimentos, interromper o programa de cozedura, cancelar as configurações feitas
2. "TIMER" ("Retardar Inicio") — serve para activar o regime de instalação do tempo do início diferido
3. Display
4. "HOUR" ("Relógio") — selecção dos valores de horas nos regimes de instalação do tempo de cozimento e do início diferido
5. "START" ("Iniciar")— activação do regime seleccionado de cozimento; desligamento antecipado e sucessivo lançamento do aquecimento automático
6. "MENU" ("Menu") — selecção automática do programa de culinária
7. "MIN" ("Minutos") — selecção dos valores de minutos nos regimes de instalação do tempo de cozimento e do início diferido

Componentes do display A3

1. Indicador do tempo de cozimento / tempo de início diferido
2. Indicador de programa "FRY"
3. Indicador da função do início diferido
4. Indicador do programa de culinária seleccionado

I. ANTES DE INICIAR A OPERAÇÃO

Desembale o aparelho com cuidado e remove-o da caixa, tire todos os materiais de embalagem e autocolantes publicitários excepto o autocolante com o número de série.
A ausência do número de série no aparelho anula automaticamente o seu direito pelo serviço de garantia.
Limpe o corpo do aparelho com um pano molhado. Lave a taça com água e detergente. Seque bem. Durante a primeira utilização pode surgir um odor estranho que não é sinal de uma falha do aparelho. Neste caso efectue a limpeza do aparelho (*pág. 44*).

Atenção! A utilização do aparelho defeituoso é proibida.

II. OPERAÇÃO DA PANÉLA ELÉCTRICA

Antes da primeira ligação

Instale o aparelho sobre uma superfície firme horizontal garantindo que o vapor quente que sai da válvula de vapor não afecte o papel de parede ou outros objectos ou materiais que podem ficas danificados com elevada humidade e temperatura.
Antes de cozimento verifique se as partes externas e internos visíveis da panela eléctrica não têm danos, quebras e outros defeitos. Não deve haver objectos entre a taça e o elemento de aquecimento.

Definição do tempo de cozimento

A multicozedura REDMOND RMC-M4500 prevê a possibilidade de alterar o tempo de cozimento (valor padrão para cada programa). O passo da mudança e faixa possível de tempo a ser determinado depende do programa (*pág. 44*).

1. Depois de ter seleccionado um programa de cozimento, apertar o botão "HOUR" para alterar o tempo. Pressionar o botão "MIN" para ajustar os minutos. Para alterar rapidamente os valores do tempo, apertar e manter apertado um botão correspondente.
2. Para definir o tempo de duração de menos de uma hora, no regime de selecção do tempo apertar o botão "HOUR" até que o valor seja redefinido, e, em seguida, apertar o botão "MIN" para ajustar o valor desejado em minutos.
3. Depois de definir o tempo de cozimento (o display continua a piscar), pode-se passar para a próxima etapa, de acordo com o algoritmo do programa seleccionado de cozimento. Para cancelar as configurações, apertar o botão "REHEAT/CANCEL" e, em seguida, re-inserir todo o programa de culinária.

Para sua conveniência, o campo de tempo especificado no programa de culinária começa com os valores mínimos. Isso permite estender por um curto período o funcionamento do programa, se o prato ainda não foi preparado durante o tempo principal.
Nos programas "STEAM", "SOUP", "PILAF" a contagem do tempo de cozimento predefinido só começa quando o aparelho atingiu a temperatura determinada. Por exemplo, após o início do programa "STEAM", a contagem decrescente do tempo definido de cozimento inicia somente depois que a água comece a ferver, e quando se vai formar uma quantidade suficiente de vapor de água na tigela.

Função do início diferido

O início diferido permite que utente define o intervalo em que o prato será preparado. Ao definir o tempo de atraso, é necessário incluir neste intervalo o tempo de funcionamento do programa seleccionado. A gama de ajuste é de 1 a 24 horas, com um passo de 10 minutos.

1. Ao apertar o botão "MENU", o utente pode seleccionar o modo de cozimento desejado.
2. apertar o botão "TIMER" para definir o início diferido. O indicador "Timer" no display acender-se-á, enquanto o temporizador começará a piscar.
3. Usar o botão "HOUR" para definir a hora no formato de 24 horas, em seguida, apertar o botão "MIN" para ajustar os minutos. Para alterar rapidamente os valores do tempo, apertar e manter apertado um botão correspondente.
4. Para definir o tempo de duração de menos de uma hora, apertar o botão "HOUR" até que o valor seja redefinido, e, em seguida, apertar o botão "MIN" para ajustar o valor desejado em minutos.
5. Para cancelar as configurações, apertar o botão "REHEAT/CANCEL" e, em seguida, re-inserir todo o programa de culinária.
6. Depois de definir o tempo do início diferido, apertar o botão "START". O indicador do botão "START" acende-se, e começa a contagem regressiva do tempo até o final do processo de cozimento. Dentro do tempo estabelecido, o prato estará pronto.

Se o tempo definido do atraso é inferior ou igual ao tempo especificado de programa, o processo de cozedura começa imediatamente depois de apertar o botão "START".
A função do início diferido está disponível em todos os programas automáticos de cozinha, excepto o programa "FRY".
Não é recomendável utilizar o início diferido, se a receita contém alimentos perecíveis (ovos, leite, carne, etc.).
Ao estabelecer o tempo do início diferido, deve-se considerar que a contagem do tempo nos programas "STEAM", "SOUP", "BOIL" só começa depois de atingir a temperatura desejada pela multicozedura.

Função de manutenção da temperatura (aquecimento automático)

Liga-se automaticamente imediatamente depois de terminar o programa de cozedura e mantém a temperatura do prato final na gama de 70–75°C durante 24 horas. Após a activação do regime de aquecimento automático, acende-se o indicador do botão "REHEAT/CANCEL". No display será mostrada a contagem directa do tempo de funcionamento da função.
Se necessário, o utente pode desactivar a função de aquecimento automático, ao apertar o botão "REHEAT/CANCEL".

Desconexão preliminar do aquecimento automático

A activação do aquecimento automático ao terminar o programa de cozimento nem sempre é desejável. Em consideração deste facto, na multicozedura REDMOND RMC-M4500 está prevista a possibilidade de desactivar essa função antes do final do programa principal de preparação. Para fazer isso, imediatamente após o início ou durante o programa, apertar o botão "START". Para activar a função, pressionar o botão "START" novamente.

Função de aquecimento dos alimentos

A multicozedura REDMOND RMC-M4500 pode ser utilizada para o aquecimento de pratos frios.

1. Colocar o alimento na tigela, colocar a tigela na multicozedura.
2. Fechar a tampa, ligar o aparelho à corrente eléctrica.
3. Apertar o botão "REHEAT/CANCEL". O LED no botão acenderá. O temporizador começará a contar o tempo de aquecimento.
4. O aparelho vai aquecer o prato até 70–75°C. Esta temperatura será mantida durante 24 horas.
5. Para parar de aquecimento, apertar o botão "REHEAT/CANCEL". O LED no botão desliga.

Embora a multicozedura possa manter o produto numa condição aquecida até 24 horas, não é recomendado deixar pratos neste regime durante mais de 2-3 horas, como, por vezes, pode causar uma mudança na sua palatabilidade.

Procedimento comum da utilização de programas automatizados

1. Preparar (medir) os ingredientes de acordo com a receita, colocá-los na tigela. Assegurar-se de que todos os ingredientes, incluindo o líquido, estão na parte inferior da indicação da amplitude máxima no lado interior da tigela.
2. Inserir a tigela no aparelho. Assegurar-se que está em contacto com o elemento de aquecimento.
3. Fechar a tampa da multicozedura até ouvir um clique. Conectar o aparelho à corrente eléctrica.
4. Apertar o botão "MENU", seleccionar o programa de culinária (no display vai acender o indicador correspondente do programa e do tempo definido por padrão).
5. Para alterar o tempo de cozimento padrão para cada programa, use os botões "HOUR" e "MIN".
6. Se necessário, definir o tempo de espera.
7. Apertar o botão "START". O indicador do botão "START" e o indicador "Keep warm" no display vão se acender. Começarão a execução de programas de culinária e a contagem decrescente do tempo de exercício. Ao apertar repetidamente o botão "START", o utente pode desligar a função de aquecimento automático (o indicador "Keep warm" no display será desligado).
8. Ao terminar o programa, o sinal acústico soará. À dependência das configurações, o aparelho passará para o regime de aquecimento automático (o indicador do botão "REHEAT/CANCEL" acender-se-á, e o display mostrará a conta directa do tempo de exercício desta função) ou para o modo standby.
9. Para cancelar o programa definido, parar o processo de cozimento ou desactivar o aquecimento automático, aperte o botão "REHEAT/CANCEL".

Programa "RICE/GRAIN"
O programa é recomendado para preparar papas friáveis de diversos tipos de cereais e suas misturas e ainda para a preparação de várias guarnições. O tempo de cozimento padrão: 30 minutos. Está prevista a possibilidade de ajustar o tempo de cozedura variado de 5 minutos a 1 hora 30 minutos, com o passo de 1 minuto.

Programa "PILAF"
O programa é recomendado para a preparação de vários tipos de pilaf. O tempo de cozimento padrão: 60 minutos. Está prevista a possibilidade de ajustar o tempo de cozedura variado de 5 minutos a 2 horas, com o passo de 5 minutos. Uma contagem regressiva do tempo do programa de cozedura começará logo depois da passagem ao regime de operação.

Programa "STEAM"
Recomenda-se para o cozimento em banho-maria de legumes, peixes, carnes, pratos dietéticos e vegetarianos, comida para crianças. O tempo de cozimento padrão: 30 minutos. Está prevista a possibilidade de ajustar o tempo de cozedura variado de 10 minutos a 2 horas, com o passo de 5 minutos. Uma contagem regressiva do tempo do programa de cozedura começará logo que a água entre em ebulição, e será atingida uma densidade suficiente de vapor na tigela.
Para cozinhar em banho-maria, há de usar um recipiente especial (incluído no fornecimento):

1. Encha a tigela com 600–1000 ml de água. Coloque o recipiente na tigela para cozinhar num banho de água.
2. Meça a quantidade requerida de produtos e prepare alimentos de acordo com a receita, coloque-os uniformemente no recipiente e introduza a tigela no corpo do aparelho. Assegure-se que está em contacto com o elemento de aquecimento.
3. Siga as instruções na secção "Procedimento comum do uso dos programas automáticos".

Se não usar as configurações automáticas do tempo neste programa, use a tabela "Tempo de cozimento em banho-maria recomendado para vários produtos" (pág. 44).

Programa "SOUP"
O programa é indicado para a preparação de vários primeiros pratos (caldo, vários tipos de sopas), de galantina e geleia, bem como de compotas e bebidas. O tempo de cozimento padrão: 60 minutos. Está prevista a possibilidade de ajustar o tempo de cozedura variado de 20 minutos a 8 horas, com o passo de 5 minutos. Uma contagem regressiva do tempo do programa de cozedura começará logo que se atinge a temperatura de exercício da tigela.

Programa "BOIL"
Recomendado para cozinhar hortaliças e legumes. O tempo de cozimento padrão: 40 minutos. Está prevista a possibilidade de ajustar o tempo de cozedura variado de 5 minutos a 2 horas, com o passo de 5 minutos. Uma contagem regressiva do tempo do programa de cozedura começará logo que se atinge a temperatura de exercício da tigela.

Programa "OATMEAL"
Recomendado para cozinhar papas com leite. O tempo de cozimento padrão: 25 minutos. Está prevista a possibilidade de ajustar o tempo de cozedura variado de 5 minutos a 1 hora 30 minutos, com o passo de 1 minuto.

- O programa "OATMEAL" destina-se para cozimento de papa com leite pasteurizado de baixo nível de gordura. Para evitar a evaporação de leite e obter o resultado necessário é aconselhado antes de cozimento fazer os seguintes passos:
- Lavar rigorosamente todos os cereais integrais (arroz, trigo sarraceno, milhete, etc., até a água ficar limpa,
- Antes de cozimento untar a taça da panela eléctrica com manteiga,
- Cumprir rigorosamente as proporções, medindo os ingredientes de acordo com indicações do livro de receitas; reduzindo ou aumentando a quantidade de ingredientes proporcionalmente,

Em caso de utilização de leite integral diluí-lo com água potável em proporção de 1:1.
As características de leite e cereais dependente da sua origem e do produtor podem ser diferentes, afectando por vezes os resultados de cozimento.

Programa "STEW"
Recomendado para estufar legumes, carnes, aves e frutos do mar. O tempo de cozimento padrão: 60 minutos. Está prevista a possibilidade de ajustar o tempo de cozedura variado de 20 minutos a 12 horas, com o passo de 5 minutos.

Programa "BAKE"
O programa é recomendado para a preparação de biscoitos, pudins, empadas, pasteis e tortas de massa lêveda e folhada. O tempo de cozimento padrão: 50 minutos. Está prevista a possibilidade de ajustar o tempo de cozedura variado de 20 minutos a 4 horas, com o passo de 10 minutos.

Programa "FRY"
Recomendado para assar legumes, carnes, aves e frutos do mar. O tempo de cozimento padrão: 15 minutos. Está prevista a possibilidade de ajustar o tempo de cozedura variado de 5 minutos a 1 hora, com o passo de 1 minuto. A função do início diferido neste programa não está disponível.

Programa "YOGURT"
Com este programa, o cliente pode preparar em sua própria casa um iogurte delicioso e saudável. O tempo de cozimento padrão: 8 horas. Está prevista a possibilidade de ajustar o tempo de cozedura variado de 30 minutos a 12 horas, com o passo de 30 minutos. A função do aquecimento automático neste programa não está disponível.

Para preparar o iogurte, pode usar um conjunto especial de frascos de iogurte REDMOND RAM-G1 (vendido separadamente).

III. FUNCIONALIDADES ADICIONAIS

- Descanso da massa
- Panificação
- Preparação de fondue
- Pasteurização de líquidos
- Aquecimento de comida de bebé
- Esterilização de alimentos e objectos de higiene pessoal

IV. ACESSÓRIOS OPCIONAIS

Acessórios opcionais de multicozedura podem ser adquiridos separadamente. Em todas as questões relativas à gama de produtos, à sua aquisição e à compatibilidade deles com o seu modelo de multicozedura, roga-se contactar o revendedor autorizado no seu país.
RAM-CL1 — pinça para remoção da tigela confortável e segura. Não escorrega e não risca a superfície externa do recipiente.
RHP-M01 — prensas para presunto. Prensa para a preparação do presunto, bolos enrolados e outras iguarias de carne, aves, peixe com temperos e enchimentos
RAM-G1 — uma série de frascos de iogurte (4 unid.) com marcadores nas tampas
RB-A503 — tigela com revestimento antiaderente DAIKIN ® (Japão), 5 litros. O revestimento antiaderente de alta qualidade permite-lhe cozinhar com óleos e gorduras mínimos, preservando o sabor natural dos alimentos
RB-C502 — tigela com revestimento antiaderente ANATO ® (Coreia), 5 litros. À diferença de revestimentos antiaderentes tradicionais, a cerâmica é mais resistente ao stress mecânico.
RB-S500 — tigela de aço inoxidável, 5 litros. O conteúdo final pode ser misturado directamente na tigela.

V. CONSELHOS DE COZIMENTO

Erros de cozimento e os modos da sua correcção
Nesta secção estão reunidos os erros típicos cometidos durante o cozimento de pratos em panelas eléctricas, analisando as suas possíveis razões e os modos de correcção.

O PRATO NÃO ESTÁ COMPLETAMENTE COZIDO

Possíveis razões do problema		Métodos de solução
Esqueceu de fechar a tampa do aparelho ou não a encheu bem, por isso a temperatura de cozimento não foi suficientemente alta.		Durante o cozimento não abra a tampa da panela eléctrica sem necessidade.
Feche a tampa até ouvir um clique. Verifique que nada está a impedir o fecho da tampa do aparelho e que a borracha da tampa interna não está deformada.		Чаша трябва да бъде установена в корпуса на уреда равно, плътно докосвайки с дъното си до нагревателен диск. Уверете се, че в работна камера на мултиварка няма странични предмети. Не допускайте замърсяване на нагревателен диск.
Há contacto insuficiente entre a taça e o elemento de aquecimento, por isso a temperatura de cozimento não foi suficiente.		A taça deve estar instalada directo dentro do corpo do aparelho, contactando densamente o disco de aquecimento com o seu fundo.
Durante cozimento a vapor: a taça não tem vapor suficiente para garantir a densidade necessária do vapor.		Introduza sempre água na quantidade recomendada pela receita. Se tem dúvidas, controle o nível de água durante o cozimento.
Durante fritura: Introduziu demasiado óleo na taça. Excesso de humidade na taça.		Durante a fritura normal basta uma camada fina de óleo no fundo da taça. Durante a fritura profunda siga as indicações da respectiva receita.
		Durante a fritura não feche a tampa da panela eléctrica se isto não é pedido pela receita. Antes de fritar, descongele os alimentos congelados e despeje a água.
Durante cozedura: evaporação de caldo na cozedura de alimentos com elevado nível de acidez.		Alguns alimentos precisam de ser pré-tratados antes de cozedura: lavados, salteados, etc. Siga as indicações da receita que escolheu.
Pastelaria (a massa ficou parcialmente crua):	Durante o descanso a massa colou à tampa interior e tapou a válvula de vapor.	Coloque menos massa na taça.
	Introduziu demasiada massa na taça.	Tire o produto da taça, vire-o, coloque novamente na taça e continue o cozimento até ele estar pronto. No futuro coloque menos massa na taça.

O PRATO ESTÁ SOBRECOZIDO

Errou na escolha o tipo de alimento ou ao indicar (calcular) o tempo de cozimento. Dimensões pequenas de ingredientes.	Escolhe uma receita provada (adoptada ao determinado modelo). A escolha de ingredientes, o modo de serem picados, as proporções de introdução, a escolha do programa e do tempo de cozimento devem corresponder às suas recomendações.
Depois de ser cozinhado o prato passou demasiado tempo em aquecimento automático.	É preferível não abusar na função de aquecimento automático. Se o seu modelo de panela eléctrica prevê a possibilidade de desligação prévia desta função, pode usar esta opção.

O PRODUTO EVAPORA DURANTE A COZEDURA

Durante a cozedura da papa de leite o leite evapora.	A qualidade e as propriedades de leite dependem do local e do método da sua produção. Recomendamos usar apenas leite ultrapasteurizado com o nível de gordura até 2,5%. Em caso de necessidade pode juntar um bocadinho de água potável (*pág. 43*).
Os ingredientes não foram devidamente tratados ou foram tratados incorrectamente (mal lavados, etc.). Não foram cumpridas as proporções de ingredientes ou foi mal escolhido o tipo de alimento.	Escolhe uma receita provada (adoptada ao determinado modelo). A escolha de ingredientes, o modo de serem pré-tratados, as proporções de introdução devem corresponder às suas recomendações. Os cereais integrais, a carne, o peixe e o marisco devem ser bem lavados até obter água limpa.

O PRATO FICA PEGADO

A taça não foi bem limpa depois de cozimento de ma refeição anterior.	Преди почнете приготвяне, уверете се, че чашата е добре почистване и незалепващо покритие няма повреждания.
Revestimento da taça antiaderente está danificado.	Antes de começar a cozinhar verifique se a taça está bem lavada e se o revestimento antiaderente não tem danos.
O volume introduzido é inferior ao recomendado pela receita.	Escolhe uma receita provada (adoptada ao determinado modelo).
Indicou um tempo de cozimento demasiado prolongado.	Reduza o tempo de cozimento ou siga as indicações de receita apropriada para o modelo.
Durante fritura: esqueceu de introduzir óleo na taça; não mexeu ou tardou a virar os alimentos.	Durante a fritura normal introduza um bocadinho de óleo para que ele cubra o fundo da taça com uma camada fina. Para uma fritura uniforme deve regularmente virar ou mexer os alimentos com os intervalos de tempo iguais.
Guisado: falta de humidade na taça.	Introduza mais líquido na taça. Durante o cozimento não abra a tampa da panela eléctrica sem necessidade.
Durante cozedura: falta líquido na taça (as proporções de ingredientes não foram cumpridas).	Compra a correlação correcta de líquido e ingredientes sólidos.
Pastelaria: não untou a superfície interior da taça antes de cozimento.	Antes do colocar a massa unte o fundo e as paredes da taça com manteiga ou óleo (não verte óleo para dentro da taça!).

O PRODUTO PERDEU A SUA FORMA

Andou a mexer demasiado o produto na taça.	No caso da fritura normas mexe o prato no máximo a cada 5 a 7 minutos.
Indicou um tempo de cozimento demasiado prolongado.	Reduza o tempo de cozimento ou siga as indicações de receita apropriada para o modelo.

A PASTELARIA SAIU MOLHADA

Usou ingredientes impróprias que dão excesso de líquido (frutas suculentas, frutos congelados, natas, etc.).	Escolhe ingredientes de acordo com a receita. Evite usar como ingredientes os produtos com o elevado teor de líquido ou use-os, se possível, em quantidades reduzidas.
Deixou ficar o produto pronto demasiado tempo na panela fechada.	Tente tirar a pastelaria da panela logo depois de ser cozinhada. Se for necessário pode deixar o produto na panela eléctrica por um curto prazo com o aquecimento automático fechado.

PASTELARIA NÃO SE LEVEDOU

Os ovos com açúcar foram mal batidos.	Escolhe uma receita provada (adoptada ao determinado modelo). A escolha de ingredientes, o modo de serem pré-tratados, as proporções de introdução devem corresponder às suas recomendações.
A massa passou demasiado tempo com levedura.	
Não passou a farinha pelo passador ou amassou mal a massa.	
Houve erros na colocação de ingredientes.	
A receita que escolheu não à apropriada para usar neste modelo de panela eléctrica.	

Nalguns modelos de panelas eléctricas REDMOND nos programas "STEW" e "SOUP" em casos de falta de líquido na taça fica accionado o sistema de protecção contra sobreaquecimento do aparelho. Neste caso o programa fica interrompido e a panela passa para o regime de aquecimento automático.

Tempo recomendado de cozedura de vários produtos num banho de água

	Produto	Peso, g / quantidade, peças	Volume de água, ml	Tempo de cozimento, min.
1	File de carne de porco/de vaca (cubos de 1,5-2 cm)	500	800	30/40
2	File de cordeiro (cubos de 1,5-2 cm)	500	800	40
3	File de frango (cubos de 1,5-2 cm)	500	800	20
4	Rissóis/almôndegas	500	800	25/40
5	Peixe (file)	300	800	15
6	Frutos do mar (congelados)	300	800	5
7	Batatas (cortadas em 4 pedaços)	500	800	20
8	Cenoura (cubos de 1,5-2 cm)	500	800	35
9	Beterraba (cortada em 4 pedaços)	500	1500	90
10	Hortaliça (congelada)	500	800	5
11	Ovo cozido em banho-maria	5 peças	800	10

Lembre que estes são recomendações gerais. O tempo real pode ser diferente dos valores recomendados dependente da qualidade do determinado alimento e das suas preferências e gostos.

Tabela de programas de cozinha (ajuste de fábrica)

	Recomendações para o uso	Tempo padrão cozimento, min.	Faixa de tempo de cozimento / passo de ajuste	Início diferido	Standby	Aquecimento automático
RICE/ GRAIN	Preparação de grãos inteiros e quebrados, guarnições de um e muitos componentes. Cozedura de papas fráveis em água.	30	5 min. – 1 hora 30 minutos / 1 min.	+	–	+
PILAF	Preparação de pilaf (com carne, peixe, aves, legumes).	60	5 min. – 2 horas / 5 min.	+	–	+
STEAM	Cozedura em banho-maria de ovos e omeletas, e também de carne, peixe e legumes.	30	10 min. – 2 horas / 5 min.	+	+	+
SOUP	Preparação de diversos caldos, sopas. Cozimento de geléia.	60	20 min. – 8 horas / 5 min.	+	+	+
BOIL	Cozedura de verduras e legumes.	40	5 min. – 2 horas / 5 min.	+	+	+
OAT-MEAL	Preparação dos cereais com leite.	25	5 min. – 1 hora 30 minutos / 1 min.	+	–	+
STEW	Estufagem de carne, peixe, legumes ou refeições de vários componentes.	60	20 min. – 12 horas / 5 min.	+	–	+
BAKE	Forneamento de biscoitos, tortas, empadas de massa lêveda e folhada.	50	20 min. – 4 horas / 10 min.	+	–	+
FRY	Assamento de carne, peixe, legumes ou refeições de vários componentes.	15	5 min. – 1 hora / 1 min.	–	–	+
YO-GURT	Preparação de vários tipos de iogurte.	480	30 min. – 12 horas / 30 min.	+	–	–

VI. MANUTENÇÃO DA MULTICOZEDURA

Antes de limpeza do aparelho assegure-se que ele se encontra desligado e completamente arrefecido. Utilize pano suave e detergentes de louça não abrasivos. Aconselhamos que comece a limpeza logo depois de usar o aparelho.

Durante a limpeza é proibida a utilização de agentes abrasivos, esponjas com revestimento abrasivo e agentes químicos agressivos. É proibido mergulhar o aparelho na água ou colocá-lo na água corrente!

- Antes da primeira utilização para eliminar os odores aconselhamos tratar por 15 minutos no programa "STEAM".
- A taça, a tampa interior de alumínio e a válvula de vapor devem ser limpos após cada utilização. A taça pode ser lavada na máquina de lavar louça. Depois de limpar seque bem a superfície exterior da taça.

Para limpar a tampa interior de alumínio:

1. Abrir a tampa.
2. Na parte inferior do interior da tampa, ao mesmo tempo apertar os dois fixadores de plástico antes de abri-los.
3. Sem esforço, retirar a tampa de alumínio, puxando um pouco para si e para o fundo.
4. Limpar a superfície de ambas tampas com pano ou toalha húmida, se necessário, usar detergente líquido para louça.
5. Remontar na ordem inversa. Colocar a tampa de alumínio nas ranhuras superiores e alinhá-lo com a tampa principal. Com um pouco de esforço, pressionar os fixadores até ouvir um clique. A tampa de alumínio interno deve se encaixar no lugar.

Para limpar a válvula de vapor (localizado na tampa superior do aparelho):

1. Remover cuidadosamente a válvula de vapor, puxando a tampa com um pouco de esforço para cima e em sua direcção.
2. Apertar a lingueta na direcção da seta e abrir a válvula.
3. Lavar a válvula e a tampa.
4. Fechar a tampa da válvula e montar a válvula de vapor na tampa do aparelho, ao dirigir a projecção para trás para poder extrair.

O condensado que se acumula no modelo numa cavidade especial no corpo do aparelho em torno da tigela, pode ser facilmente removido usando toalhas de cozinha.

VII. ANTES DE CONTACTAR UM CENTRO DE SERVIÇO

Mensagem de erro no ecrã	Falhas possíveis	Liquidação de erro
E1 – E3	Erro sistémico, é possível a falha da placa de controlo ou do elemento de aquecimento.	Desligue o aparelho da rede, deixe-lhe arrefecer. Feche bem a tampa e volte a ligar o aparelho na rede. Se depois de ligação repetida o problema não desaparece, contacte um centro de serviço autorizado.

Falha	Razão possível	Liquidação da falha
Não se liga.	Ausência de alimentação da rede.	Verifique a tensão na rede.
O prato demora muito tempo a ser cozinhado.	Falhas de alimentação eléctrica da rede.	Verifique a tensão na rede.
	Um objecto estranho colocou-se entre a taça e o elemento de aquecimento.	Remove o objecto.
	A taça não está colocada directo no corpo da panela.	Coloque a tala directamente, sem irregularidades.
	O elemento de aquecimento está sujo.	Desligue o aparelho da rede, deixe-lhe arrefecer. Limpe o elemento de aquecimento.

VIII. RESPONSABILIDADES DE GARANTIA

O aparelho é abrangido pela garantia para o prazo de 2 anos a partir do momento da sua aquisição. Ao longo do prazo de garantia o fabricante obriga-se a eliminar todos os defeitos de fabrico provocados pela falta de qualidade de materiais ou de montagem, por meio de reparação, substituição das partes ou substituição do aparelho inteiro. A garantia entra em vigor apenas no caso de uma data de aquisição comprovada pelo carimbo da loja e pela assinatura do vendedor no original do talão de garantia. A presente garantia é apenas reconhecida no caso de o aparelho ter sido usado de acordo com o manual de operação, não foi reparado ou desmontado e não foi danificado devido a um indevido tratamento, e o conjunto inicial do aparelho é preservado. A presente garantia não abrange os gastos naturais do aparelho e os materiais consumíveis (filtros, lâmpadas, revestimentos cerâmicos e de Teflon, impermeabilização, etc.). O prazo de serviço do aparelho indicado pelo fabricante é de 5 anos a contar da data da sua aquisição no caso de o aparelho ser operado de acordo com o presente manual e com as normas técnicas aplicáveis.

⚠ *A embalagem, o manual de operação e o próprio aparelho devem ser reciclados de acordo com o programa local de reciclagem de resíduos. Não despeje o aparelho junto com o lixo doméstico normal.*

⚠ *Før du bruger dette produkt, læs brugsanvisning omhyggeligt og hold som en reference. Den korrekte brug af enheden forlænger betydeligt dets levetid.*

SIKKERHEDSANVISNINGER

Producenten tager ikke ansvar på skader der er resultater af manglende overholdelse af sikkerhedskrav og reglerne for anvendelse af produktet.

- Apparatet er forudbestemt kun til hjemmebrug. Anden industriel eller andre slags anvendelse er overtrædelse af reglerne for korrekt anvendelse af produktet.
- Før tilslutning af apparatet til elnettet sørg for at nettets spændning svarer til apparatets nominelle spændning **(se: tekniske detalier eller fabrikkens tabel)**.
- Brug forlængerledning, der passer til apparatets kapacitet – hvis parameterne ikke svarer til hinanden, kan de resultere til kortslutning eller kabelbrand.
- Tilslut kun apparatet til stikkontakter med jordforbindelse – **det er et obligatorisk krav til beskyttelse mod elektrisk stød.** Ved brug af forlængerledning sørg for at den også har jordforbindelse.

Pas På! Når apparatet virker, bliver dets korpus, skål og metaliske detalier varme! Vær forsigtig! Bruge isoleret grydelapper. For at undgå skoldning af varm damp ikke læne sig over apparatet når De åbner låget.

- Sluk apparatet fra stikkontakter efter brug, også ved rengøring og omflytning. Tag ledningen af med tørre hænder, hold den på kontakten, ikke på snoret.
- Kør ikke netledningen i døråbninger eller i nærheden af varmekilder. Sørg for, at strømkablet ikke er bøjet, snoet, og ikke kommer i kontakt med skarpe hjørner og kanter af møbler.

Husk det: tilfældig skade til strømkablet kan forårsage problemer, som ikke svarer til garantiebetingelser, og kan lede til elektriske stød. En beskadiget strømkabel kræver øjeblikkelig udskiftning i servicecenter.

- Placer apparatet ikke på blød overflade, dæk det ikke når det virker – det kan lede til overophedning og skade.
- Det er forbudt at bruge apparatet i friluft

— hvis fugt eller fremmede genstander kommer ind i apparatets korpus kan det lede til alvorlige skader.

- Før udstyrets rengøring sørg for at det er slukket fra elnettet og er koldet af. Følg forsigtigt vejledningen til rengøring af apparatet (*side 50*).

Det er FORBUDT at nedsænke apparatets korpus i vand eller sætte det under rindende vand!

- Produktet er ikke beregnet til brug af børn, mennesker uden relevant viden og erfaring, samt med begrænsede fysiske, sensoriske, mentale evner, ellers de er under tilsyn af person, der er ansvarlig for deres sikkerhed. Lad ikke børn uden opsyn i nærheden af tændt apparat.
- Selvstandig udstyrets reparation eller konstruktionsændring er forbudt. Alle behandlings- og reparationsaktioner skal udføres af et autoriseret service-center. **Uprofessionel behandling kan lede til alvorlige skader til apparatet, sundhed og ejendom**.

INDHOLD

I. VED FØRSTE START AF UDSTYRET 48
II. ANVENDELSE AF MULTIKOGEREN 48
III. EKSTRA MULIGHEDER 49
IV. EXTRA TILBEHØR 49
V. ANBEFALINGER TIL MADLAVNING 49
VI. VEDLIGEHOLDELSE 50
VII. FØR DE KONTAKTER SERVICECENTER 50
VIII. GARANTIFORPLIGTELSER 50

Teknisk data

Model	RMC-M4500
Effekt	700 W
Spænding	220–240 V, 50 Hz
Kapacitet	5 l
Invendig belægning	non-stick
Aftagelig	dampventil
Digital	LED-skærm

Programmer

1. RICE/GRAIN (RIS/KORN)
2. PILAF
3. STEAM (DAMP)
4. SOUP (SUPPE)
5. BOIL (KOGE)
6. OATMEAL (MÆLKEGRØD)
7. STEW (STUVE)
8. BAKE (BAGE)
9. FRY (STEGE)
10. YOGURT (YOGHURT)

Funktioner

Auto hold-varm	op til 24 t
Preliminær frakobling af auto varme-op	ja
Opvarmning af mad	op til 24 t
Udskudt start	op til 24 t

Indhold

Multikoger med invendig skål	1 stk.
Beholder til madlavning på damp	1 stk.
Måleskål	1 stk.
Flad ske	1 stk.
Øseske	1 stk.
Holder for øseske/ske	1 stk.
Bog «100 opskrifter»	1 stk.
Brugsanvisning	1 stk.
Servicebog	1 stk.
Strømkabel	1 stk.

Vi konstant udvikler vores produkter. Derfor forbeholder vi os ret til at foretage ændringer i design, opsætning, funktioner og tekniske specifikationer af produktet uden forudgående varsel.

Multikogers design A1

1. Låg
2. O-ring
3. Aftageligt innerlåg
4. Dumpåbning
5. Skål
6. Knap for at åbne låget
7. Kontrolpanel med display
8. Beholder
9. Stativ
10. Bærehåndtag
11. Dampventil
12. Fladske
13. Øseske
14. Måleskål
15. Beholder for tilberedning i damp
16. Holder for øseske og ske
17. Strømkabel

Skærmens opsætning A2

1. «REHEAT/CANCEL» («Opvarmning /Annuler«) — aktivere / deaktivere opvarmning af retter, afbryde tilberedningen, nulstille de foretagne indstillinger
2. «TIMER» ("Udskudt start«) — slå til tidsindstillingen af udskudt start

3. Skærm
4. «HOUR» («Timer») – valg af time verdi under tidsindstillingen under valg af tilberedningstiden og udskudt start
5. «START» – aktivering af den valgte tilberedningsprogram; foreløbig slukning og efterfølgende aktivering af auto-opvarmning
6. «MENU» – valget af auto-tilberedningsprogram
7. «MIN» («Minutter») – valg af minutter værdi under tidsindstillingen under valg af tilberedningstiden og udskudt start

Skærmens opsætning A3

1. Indikator for tilberedningstid / tid for udskudt start
2. Indikator for program "FRY"
3. Indikator for udskudt start
4. Indikator for valgt tilberedningsprogram

I. VED FØRSTE START AF UDSTYRET

Pakke omhyggeligt apparatet ud og fjern enhver emballage og salgsfremmende klistermærker undtagen klistermærker med serienummeret.
Manglen på serienummer på produktet fratager automatisk deres ret til eftersalgsservice.
Tør apparatets korpus med en fugtig klud. Skyl skålen med varmt sæbevand. Tør grundigt. Første gang det bruges, kan apparatets materieller lugte – det er ikke et forfald i apparatet. I dette tilfælde rengør enheden. (*side 50*).

Pas På! Det er forbudt for at anvende et apparat med eventuelle fejlfunktioner.

II. ANVENDELSE AF MULTIKOGEREN

Før anvendelse

Placer apparatet på en fast, flad og horisontal overflade, således at den undslippende damp i dampventilen ikke kontakter tapeter, dekorative belægninger, elektriske udstyr og andre varer eller materialer, som kan blive ødelagt med høj luftfugtighed og temperatur.
Før madlavning, sikre at multikogerens ydre- og synlige indredele ikke har skader, skår og andre defekter. Mellem skålen og varmelegemet skal der ikke være nogle fremmede genstander.

Indstilling af tilberedningstiden

I multikoger REDMOND RMC-M4500 kan man ændre tilberedningstidens standardværdi for hvert program. Trin af ændring og muligt omfang af det valgte tidsværdi afhænger af det valgte program (*side 50*).

1. Efter valg af tilberedningsprogram skal man ved at trykke på «HOUR» indstille det ønskede timeværdi. Ved at trykke på knappen «MIN» indstilles det ønskede minutter værdi. For at ændre tidsværdierne hurtigt hold den tilsvarende knap indtrykt.
2. For at indstille en tilberedningstid, der er mindre end en time skal du trykke på «HOUR» indtil nulstillingen, og derefter trykke på «MIN» og indstille det ønskede minutter værdi.
3. Efter indstillingen af tilberedningstiden (displayet fortsætter med at blinke) skal du gå til næste trin med henhold til algoritmen af det valgte program. For at annullere dine indstillinger skal du klikke «REHEAT/CANCEL», derefter indtast hele tilberedningsprogrammet igen.

For nemheds skyld starter tidsinterval, specificeret i programmet, med minimumsværdier. Dette giver dig mulighed for at for en kort tid forlænge programmet, hvis hovedretten ikke er er klar endnu.
I programmerne «STEAM», «SOUP», «PILAF» begynder den forudindstillede tilberedningstid først efter at enheden når det valgte temperaturregime. For eksempel, efter «STEAM» er startet, begynder den indstillede tilberedningstiden at nedtælle først efter at vand er begyndt at kogt og der er damp nok i skålen.

Udskudt start funktion

Med udskudt start funktionen kan du indstille den tidsinterval, der behøves for at retten bliver klar. I indstillingen af tiden for udskudt start skal man inkludere tiden af det valgte tilberedningsprogram. Indstillingsområde - fra 1 til 24 timer med trin på 10 minutter.

1. Ved at trykket knappen «MENU» vælg det ønskede tilberedningsprogram.
2. Tryk på «TIMER» for at indtaste tiden for udskudt start. «Timer» lyser på skærmen og timeren begynder at blinke.
3. Med knappen «HOUR» at indstille timetallet i 24-timers format, tryk på «MIN» for indstille minutter. For at ændre tidsværdierne hurtigt hold den tilsvarende knap indtrykt.
4. For at indstille tilberedningstiden, der er mindre end en time skal du trykke på «HOUR» indtil nulstillingen af timetallet, og derefter trykke på «MIN» for at indstille det ønskede minuttal.
5. For at annullere dine indstillinger skal du klikke «REHEAT/CANCEL», derefter indtast hele tilberedningsprogrammet igen.
6. Efter at udskudt start indstillingen er klar skal du trykke «START». Knap «START», lyser og nedtælling til afslutning af tilberedningsprogram vil påbegynde. Efter den indstillede tid er slut er retten klar.

Hvis den indstillede tidsforsinkelse er mindre end eller lig med det angivne tidspunkt for programmet vil processen påbegynde umiddelbart efter at «START» er trykt.
Den udskudte start funktionen er tilgængelig for alle automatiske tilberedningsprogrammer undtagen programmet «FRY».
Det anbefales ikke at bruge den udskudte start, hvis opskriften indeholder letfordærvelige fødevarer (æg, frisk mælk, kød, osv.).
Ved indstilling af tidsforsinkelse af opstart vær opmærksom på, at nedtællingen i programmerne «STEAM», «SOUP», «BOIL» starter kun efter at den ønskede temperatur er nået.

Hold varm funktion (auto opvarmning)

Tændes automatisk lige efter at telberedningsprogrammet er slut og holder temperaturen af den færdige ret i intervallet 70–75 ° C i 24 timer. Når du aktiverer auto opvarmning lyser «REHEAT/CANCEL» knappen. På displayet vil direkte optælling af funktionens varighed vises.
Det er muligt at slå auto opvarmning fra, ved at trykke på «REHEAT/CANCEL».

Preliminær slukning af auto opvarmning

Tænding af auto opvarmning efter at programmet er slut ikke altid er ønskeligt. I betragtning af dette, er det i multikoger REDMOND RMC-M4500 tilgængelig en mulighed at deaktivere denne funktion i forvejen inden hovedprogrammet er slut. For at gøre dette umiddelbart efter start eller i løbet af programmet, skal du trykke på «START». For at genaktivere funktionen, tryk knappen «START» en gång til.

Varme op funktion

Multikoger REDMOND RMC-M4500 kan bruges til at opvarme kolde retter.

1. Sæt maden i skålen, derefter sæt skålen ind i multikogeren.
2. Luk låget, sæt spændingen på.
3. Tryk knappen «REHEAT/CANCEL». Knap indikatoren lyser. Timeren begynder at tælle opvarmningstid.
4. Enheden vil opvarme skålen op til 70–75 ° C. Denne temperatur opretholdes i 24 timer.
5. For at slukke for varmen tryk «REHEAT/CANCEL». Knapindikatoren slukker.

Selvom multikoger kan holde produkt varm til op til 24 timer bør man ikke efterlade retter i denne tilstand mere end 2–3 timer, da det kan forårsage ændring i deres smag.

Almindelige procedurer ved brug af automatiske programmer

1. Forbered (afmål) ingredienserne ifølge opskriften, læg dem ind i skålen. Sørg for at alle de ingredienser, inkluderet væske, ligger *under den maksimale mærke på skalaen* på skålen inderside.
2. Sæt koppen ind i huset. Sørg for, at skålen er i tæt kontakt med varmeelementet.
3. Luk låget til det klikker. Slut enheden til elnettet.
4. Ved at trykke på «MENU» vælg et tilberedningsprogram (på skærmen lyser et tilsvarende indkator for programmet, og den tid, der forindstillet, som standard).
5. For at ændre tilberedningstiden, der er sat som standard for hvert program, skal du bruge «HOUR» og «MIN».
6. Hvis det er nødvendigt, kan du indstille forsinkelsestiden.
7. Tryk på «START». Lyser knapindikator for «START» og indikator Keep warm lyser op på skærmen. Den valgte tilberedningsprogram vil starte og nedtællingen begynder. Tryk en anden gang på «START» så kan du i forvejen deaktivere automatisk opvarmning (indikator «Keep warm» slukker).
8. Ved afslutning af programmet høres et lydsignal. Afhængigt af indstillingerne vil enheden skifte til auto opvarming (knapindikatoren «REHEAT/CANCEL» vil lyse op, displayet vil vise den direkte optælling af tid for denne funktion) eller gå i standby.
9. For at annullere et valgt program, afbryde tilberedningen eller deaktivere auto opvarmning, skal du trykke «REHEAT/CANCEL».

Program «RICE/GRAIN»

Programmet anbefales til tilberedning af smuldrende grød af forskellige typer af korn, og deres blandinger, samt forskellige tilbehør. Tilberedningstiden som standard – 30 minutter. Det er muligt at indstille tilberedningstiden manuelt indenfor et interval fra 5 minutter til 1 time 30 minutter med trin på 1 minut.

Program «PILAF»

Programmet anbefales til tilberedelse af forskellige former for pilaf. Tilberedningstiden som standard – 60 minutter. Det er muligt at indstille tilberedningstiden manuelt indenfor et interval fra 5 minutter til 2 timer med trin på 5 minutter. Nedtællingen af programtiden starter efter at enheden er klar.

Program «STEAM»

Anbefales til at tilberede i damp grøntsager, fisk, kød, kost- og vegetariske retter, samt retter af børnemenu. Tilberedningstiden som standard – 30 minutter. Det er muligt at indstille tilberedningstiden manuelt indenfor et interval fra 10 minutter til 2 timer med trin på 5 minutter. Nedtælling af programtiden starter efter at vand er begyndt at koge og der er opnået en tilstrækkelig tæthed af damp i skålen.
Til dampning, brug en speciel beholder (inkluderet):

1. Hæld 600–1000 ml vand i skålen. Sæt beholderen for dampning ind i skålen.
2. Mål og forbered råvarer i henhold til recepten, placer dem jævnt i beholderen og sæt skålen ind i huset. Sørg for, at skålen er i tæt kontakt med varmeelementet.
3. Følg instruktionerne i afsnittet «Almindelige procedurer ved brug af automatiske programmer».

Hvis du ikke bruger automatisk tidsindstilling i programmet, skal du bruge tabellen «Anbefalede tilberedningstid for forskellige produkter» (side 50).

Program «SOUP»

Programmet anbefales til tilberedelse af en række supper (suppe, forskellige slags supper), kød gele og kompot, samt drikkevarer. Tilberedningstiden som standard – 60 minutter. Det er muligt at indstille tilberedningstiden manuelt indenfor et interval fra 20 minutter til 8 timer med trin på 5 minutter. Nedtællingen af programtiden starter efter at enheden er klar, dvs en arbejdstemperatur inde i skålet er opnået.

Program «BOIL»

Anbefales til tilberedelse af grøntsager og bælgfrugter. Tilberedningstiden som standard – 40 minutter. Det er muligt at indstille tilberedningstiden manuelt indenfor et interval fra minutter til 2 timer med trin på 5 minutter. Nedtællingen af programtiden starter efter at enheden er klar, dvs en arbejdstemperatur inde i skålet er opnået.

Program «OATMEAL»

Anbefales til tilberedelse af mælkegrød. Tilberedningstiden som standard – 25

minutter. Det er muligt at indstille tilberedningstiden manuelt indenfor et interval fra 5 minutter til 1 time 30 minutter med trin på 1 minut.
Programmet «OATMEAL» er beregnet til tilberedning af grød med fedtfattig pasteuriseret mælk. For at undgå mælken komme i kog og at få den ønskede resultat, den anbefalede rækkefølge af pre-tilberednings aktioner skal være sådan:

- Vask grundigt alle helgrynkulturer (ris, boghvede, hirse osv.), indtil vaskevandet bliver klar;
- Før kogning slid multikogerens skål med smør;
- Overhold proportioner, mål ingredienserne ifølge opskriftsbogen; reducer eller forøg antal ingredienser strengt proportionelt;
- Sødmælk skal blive fortyndt med drikkevand i forholdet 1:1.

Egenskaber af mælk og gryn kan variere på grund af produkternes oprindelsessted – det kan undertiden påvirke tilberednings resultatet.

Program «STEW»

Anbefales til at stuve grøntsager, kød, fjerkræ, fisk og skaldyr. Tilberedningstiden som standard – 60 minutter. Det er muligt at indstille tilberedningstiden manuelt indenfor et interval fra 20 minutter til 12 timer med trin på 5 minutter.

Hvis du ikke bruger automatisk tidsindstilling i programmet, skal du bruge tabellen «Anbefalede tilberedningstid for forskellige produkter» (side 50).

Program «BAKE»

Programmet anbefales til bagning af sukkerbrødkager, gryderetter, kager af gærdej og butterdej. Tilberedningstiden som standard – 50 minutter. Det er muligt at indstille tilberedningstiden manuelt indenfor et interval fra 20 minutter til 4 timer med trin på 10 minutter.

Program «FRY»

Egnet til stegning af kød, grøntsager, fjerkræ og skaldyr. Tilberedningstiden som standard – 15 minutter. Det er muligt at indstille tilberedningstiden manuelt indenfor et interval fra 5 minutter til 1 time med trin på 1 minut. Den forsinkede start i dette program er ikke tilgængelig.

Program «YOGURT»

Med dette program kan du forberede lækre og sunde yoghurter hjemme. Tilberedningstiden som standard – 8 timer. Det er muligt at indstille tilberedningstiden manuelt indenfor et interval fra 30 minutter til 12 timer med trin på 30 minutter. Auto opvarming i dette program er ikke tilgængelig.

For at lave yoghurt kan du bruge et specielt sæt af krukker til yoghurt REDMOND RAM-G1 (sælges separat).

III. EKSTRA MULIGHEDER

- Dej proofing
- Bagning af brød
- Lavning af Fondue
- Opvarmning af babymad
- Pasteurisering af flydende produkter
- Sterilisering af husgeråd og personlige hygiejnemidler

IV. EXTRA TILBEHØR

Ekstra tilbehør til multikoger kan købes separat. Om sortiment, køb og kompatibilitet med din enhed skal du kontakte en autoriseret forhandler i dit land.
RAM-CL1 — tang for en bekvem og sikker udtagelse af skålen. Den glider ikke og ikke ridser den ydre overflade af beholderen.
RHP-M01 — skinkepress. Press til tilberedelse af skinke, ruller og andre delikatesser af kød, fjerkræ, fisk med krydderier og fyldninger.
RAM-G1 — sæt af krukker til yoghurt (4 stk.) med mærker på lågene.
RB-A503 — skål med non-stick belægning DAIKIN ® (Japan), 5 liter. Kvalitets non-stick belægning gør det muligt at lave mad ved hjælp af minimum fedtstoffer, samt bevare råvarernes naturlige smag.
RB-C502 — skål med keramisk belægning ANATO ® (Korea), 5 liter. I modsætning til traditionelle non-stick belægninger, er keramiske mere modstandsdygtige over for mekanisk stress.
RB-S500 — skål af rustfrit stål, 5 liter. Skålens inhold kan piskes op v.h.a. blenderen direkte i skålen.

V. ANBEFALINGER TIL MADLAVNING

Madlavning fejl og måder at fjerne dem
Dette afsnit indeholder fælles fejl begået da madlavning i mul'tivarkah, betragtes som den mulige årsager og mulige løsninger.Dette afsnit viser typiske fejl gjort ved tilberedning i multikogeren, mulige årsager og måder at overvinde dem.

RETTEN ER IKKE HELT FÆRDIG

Mulige årsager		Løsninger
Du har glemt at lukke låget eller lukket det ikke tæt nok, så madlavnings temperatur var ikke høj nok.		Hvis det er ikke nødvendigt bør De ikke åbne apparatets låg under tilberedningsprocessen. Luk låget indtil det klikker på plads. Sikre at intet forhindrer tæt lukning af låg og at gummiforsegling på indersiden af låget er ikke deformeret.
Skålen og varmelementet er i dårlig kontakt, så temperaturen i madlavning ikke er høj nok.		Skålen skal indstalleres jævnt i korpset, med bunden tæt på varmeelementet. Sikre at der ikke er fremmede genstander i multikoderens aktivkammer. Undgå beskidning af varmeelementet.
Forkert valg af ingredienser. De valgte ingredienser passer ikke til madlavningmetode De bruger eller De har valgt et forkert tilberedningsprogram. Ingredienserne er skåret i alt for store stykker, orden af ingrediensernes proportioner er brødt. De har indstillet et tilberedningstid forkert eller har ikke beregnet tiden. Den valgte opskrift er ikke egnet til madlavning i denne multikoger.		Vi anbefaler at bruge gennemprøvede opskrifter som er adapterede til denne apparat. Brug opskrifter som De sikkert kan stole på. Valg af ingredienser, skæringsmåde, proportioner af ingredienser, program- og tidsvalg skal svare til den valgte opskrift.
Ved damptilberedning: vand i skålen er ikke nok til at danne en tyk damp.		Hæld vand i skålen kun i volumen der er anbefalet i opskriften. Hvis du er i tvivl, kontroller vandsniveau i løbbet af tilberedning.
Ved stegning: De har hældt alt for meget olie i skålen. Alt for meget fugt i skålen.		Ved almindelig stegning er der nok olie nå den dække bunden på skålet. Ved friturestegning følg instruktionerne fra et relevant opskrift.
		Ved stegning ikke dæk multikogeren med låg, ellers det ikke er stavet ud i opskriften. Frosne fødevarer skal tø og vandet fra dem skal blive drænet.
Ved kogning: overkogning af bouillon ved kogning af produkter med høj surhedsgrad.		Nogle produkter skal først bearbejdes før kogning: vaskes, steges osv. Følg opskriftens anbefalinger.
Ved bagning (dejen er ikke helt bagt):	Ved proofing klæber dejen til det indre låg og blokere dampventilen.	Placer mindre volume dej i skålen.
	De har alt for meget dej placeret i skålen.	Tag produkten af skålen, kast den om og sæt tilbage, fortsæt bagning. Næste gang placer mindre volume dej i skålen.

PRODUKTEN BLEV OVERKOGT

De har fejlgjort ved valg af produkttype eller ved tidsindstilling. Alt for små stykker ingredienser.	Brug et gennemprøvet opskrift som er adapteret til denne apparat. Valg af ingredienser, skæringsmåde, proportioner, programtype og tilberedningstid skal svare til rekommendationer.
Efter tilberedning har retten blevet under auto-opvarmning alt for lang tid.	Langtidsbrug af auto-opvarmning er uønsket. Hvis Deres model multikoger præslukning af denne funktion, må De bruge denne mulighed.

VED KOGNING KOGES PRODUKTEN OVER

Ved kogning af mælkegrød koges mælken over.	Mælkens kvalitet og egenskaber afhænger af dens oprindelssted og produktionsvilkår. Vi anbefaler at bruge kun ultrapasteuriseret mælk med fedme på 2,5Hvis nødvendigt kan mælken fortyndes med lidt drikkevand.
Før kogning blev ingredienserne ikke bearbejdet eller behandlet forkert (ingen grundig vask osv.). Proportioner or produkttyper er valgte forkert.	Brug et gennemprøvet opskrift som er adapteret til denne apparat. Valg af ingredienser, skæringsmåde, proportioner, programtype og tilberedningstid skal svare til rekommendationer. Helgrynkulturer, kød, fisk og skaldyr skal vaskes grundigt med ren vand.

MADEN BRÆNDER PÅ

Skålen blev dårligt opvasket efter tidligere tilberedning. Non-stick belægning af skål er beskadiget.	Før De begynder at lave mad, sørg for at skålen er vasket godt og non-stick belægning ikke er beskadiget.
Samlet produktsvolum er mindre end anbefalet i opskriften.	Brug et gennemprøvet opskrift som er adapteret til denne apparat.
De har indstillet alt for lang tilberedningstid.	Nedbring tilberedningstid og følg opskriften som er adapteret til denne apparat.
Når stegning: De har glemt at hælde olien i skålen, rørte produkterne ikke eller væltede dem for sent.	Ved almindelig stegning fyld skålen med lidt vegetabilsk olie - sådan at den dækker skålens bund med et tyndt lag. For de ensartede stegning skal fødevarerne røres eller væltes efter en vis tid.
Ved stuvning: der er ikke nok vædske i skålen.	Tilsæt flere vædske i skålen. Åbn ikke låget ved tilberedning hvis det ikke er nødvendigt.
Ved kogning: der er ikke nok vædske i skålen (proportioner af produkter er valgte forkert).	Overhold den rette forhold mellem flydende og faste ingredienser.
Ved bagning: du er ikke smurt skålens indersiden før tilberedning.	Før placering af dej i skålen smør skålens bund og sider med smør eller vegetabilsk olie (hæld ikke olien på skålen!).

PRODUKTEN TABER FORMEN SOM BLEV LAVET MED SKÆRING

De rører produkterne alt for tit når de steges.	Ved almindelig stegning ikke rør rettet flere end en gang om hver 5–7 minutter.
De har indstillet alt for lang tilberedningstid.	Nedbring tilberedningstid og følg opskriften som er adapteret til denne apparat.

BAGNINGEN BLEV ALT FOR FUGTIG

Der er brugt utilpassende ingredienser, som giver overskud på saft (saftige grøntsager og frugt, frosne bær, crème fraîche osv.).	Vælg ingredienser som svarer til bagningens opskrift. Prøv ikke at vælge ingredienser der indeholder for meget fugt, eller bruge dem så meget som muligt i minimumsmængder.
Du har overdrevet færdige bagninger i en lukket multikoger.	Prøv at fjerne bagningen fra multikoger lige efter tilberedning. Hvis det er nødvendigt, kan du bevare produktet i multikogeren for en kort tid for auto-opvarmning.

Dejen hæver ikke

Æg og sukker blev ikke pisket nok.	Brug et gennemprøvet opskrift som er adapteret til denne apparat. Valg af ingredienser, skæringsmåde, proportioner, programtype og tilberedningstid skal svare til rekommendationer.
Dejen er blevet landtforladt med bagepulver tilføjet	
De har ikke sigt melet og æltede dejen dårligt	
Fejl ved tiljøjning af ingredienser.	
Opskriften De har valgt passer ikke til bagning med denne model multikoger.	

Når der er for lidt vædske i skålen, en række modeller af «REDMOND»-multikogere aktiviserer overophedning beskyttelse under programmer «STEW» og «SOUP». I denne tilfælde stopper madlavningsprogrammet og skifter til autoopvarmning.

Anbefaled tilberedningstid for forskellige produkter

	Vare	Vægt g/ antal, stk.	Vandmængde, ml	Tilberedningstid i minutter
1	Filet af svinekød / oksekød (1,5-2 cm terninger)	500	800	30/40
2	Lammefilet (1,5-2 cm terninger)	500	800	40
3	Kyllingefilet (1,5-2 cm terninger)	500	800	20
4	Frikadeller / koteletter	500	800	25/40
5	Fisk (filet)	300	800	15
6	Seafood Cocktail (dybfrosne)	300	800	5
7	Kartofler (skåret i 4 stykker)	500	800	20
8	Gulerødder (terninger 1,5-2 cm)	500	800	35
9	Rødbeder (skåret i 4 stykker)	500	1500	90
10	Grøntsager (frosne)	500	800	5
11	Dampet æg	5 stk.	800	10

Der bør erindres, at disse er generelle anbefalinger. Tilberedningstid kan blive ændret og afhænger af produkternes kvalitet og Deres smagspreferencer.

Tabel med tilberedningsprogrammer (fabriksindstillinger)

	Tips for brug	Tilberedningstiden som standard, min	Interval af kogetid / indstillingstrin	Udskudt start	Tid til klar	Auto opvarmning
RICE/ GRAIN	Tilberedelse af hele og knuste korn, et- og flerkomponent tilbehør. Tilberedelse af smuldrende typer grød på vand.	30	5 min – 1 time 30 minutter / 1 minut	+	–	+
PILAF	Tilberedelse af pilaf (med kød, fisk, fjerkræ, grøntsager).	60	5 min – 2 timer / 5 min	+	–	+
STEAM	Tilberedelse på damp af æggekage og æg samt kød, fisk og grøntsagsretter.	30	10 min – 2 timer / 5 min	+	+	+
SOUP	Tilberedelse af forskellige bouilloner og supper. Lavning af kød gele.	60	20 minutter – 8 timer / 5 min	+	+	+
BOIL	Kogning af grøntsager og bælgfrugter.	40	5 min – 2 timer / 5 min	+	+	+
OAT-MEAL	Tilberedning af mælkegrød.	25	5 min – 1 time 30 minutter / 1 min	+	–	+
STEW	Stuvning af kød, fisk, grøntsager eller flerkomponent målretter.	60	20 minutter – 12 timer / 5 min	+	–	+
BAKE	Bagning af sukkerbrødkager, gryderetter, kager af gærdej og butterdej.	50	20 min – 4 timer / 10 min	+	–	+
FRY	Stegning af kød, fisk, grøntsager eller flerkomponent målretter.	15	5 min – 1 time / 1 min	–	–	+
YO-GURT	Tilberedelse af forskellige typer af yoghurt.	480	30 minutter – 12 timer / 30 min	+	–	–

VI. VEDLIGEHOLDELSE

Før rengøringen af apparatet, sikre at det er afbrødt fra strømforsyningen og er helt afkølet. Brug blød klud og ikke-slibende vaskemiddel. Vi anbefaler at rengøre apparatet lige efter brugning.
Før første anvendelse eller efter madlavning anbefaler vi at koge en halv citron i multikogeren for 15 minutter ved programmet «STEAM».

FORBUDT at bruge vaskepuder med hård og abrasiv belægning, vaskemidler med abrasive småstykker og andre aggressive kemiske stoffer.

- Korpus af apparatet skal rengøres hvis det er nødvendigt.
- Skålen bør vaskes efter hver brugning. Opvaskemaskin kan bruges. Efter rengøring, bør De puds den ydre overflade tørt.
- Rengør indersiden af aluminiumlåget og dampventilen efter hver brug.

For at rengøre det indvendige aluminumlåg:

1. Åbn multikogerens låg.
2. I den nedre del af lågets inderside tryk på to plastikholdere samtidigt indtil de åbnes.
3. Uden at bruge for meget styrke fjern det indvendige aluminiumlåg ved at trække lidt i retning til dig og nedad.
4. Tør overfladen af begge låg med fugtig klud eller, om nødvendigt, brug opvaskemiddel.
5. Monteringen foretages i omvendt rækkefølge. Sæt aluminiumlåget ind i de øvre riller og placer det i flukt med hovedlåget. Med en lille styrke tryk på holderne til de klikker. Innerste aluminiumlåg skal da klemmes tæt.

Til rengøring af dampventilen (placeret på øverste låg):

1. Fjern forsigtigt dampventilen ved at trække i dens dæksel med lidt kraft op og over.
2. Tryk udløseren i pilens retning, og åbn ventilens dæksel.
3. Skyl ventil og dækslet.
4. Luk dampventilens dæksel og sæt dampventilen på enhedens låg med ventilens spids vendt bagud for udtagning.

Kondensvand, som i denne model samles i en særlig hulrum i enhedens hus omkring skål, kan let fjernes ved hjælp af køkkenklude.

VII. FØR DE KONTAKTER SERVICECENTER

Fejlmeddelelse på displayet	Mulig forfald	Løsning
E1 — E3	Systemfejl: kontrolbord eller varmeelement er utjensdygtig.	Sluk apparatet fra elnettet, lad det koldes af. Luk låget tæt på, tænd apparatet igen. Hvis problemet er ikke elimineret efter gentændningen, henvend til et autoriseret service-center.

Forfald	Mulig årsag	Løsning
Tændes ikke.	Ingen elforsyning.	Tjek spændning på elnettet.
Retten er været tilgeredt for langt.	Afbrydning i elforsyning.	Tjek spændning på elnettet.
	En fremmed genstand er fandt mellem skålen og varmeelementet.	Fjern den fremmede genstand.
	Multikogerens skål er ikke installeret fast	Sæt skålen jævnt, uden fortrukning.
	Varmeelementet er beskidt.	Sluk apparatet fra elnettet, lad det koldes af. Rengør varmelementet.

VIII. GARANTIFORPLIGTELSER

Garanti på dette produkt varer 2 års fra købsdatoen. I løbet af garantiperioden skal fabrikanten fjerne fabrikationsfejl forårsaget af dårlige kvalitet af materialer og udførelse med reparation, udskiftning af dele eller erstatning af produkten. Garantien træder i kraft kun hvis købsdatoen bekræftes med et stempel og underskrift af sælgeren på butikkens originale garantibevis. Denne garanti gælder kun hvis produkten anvendtes i overenstemmelse med brugsanvisning, ikke blev repareret, skillet af, beskadiget på grund af forkert håndtering, samt hvis apparatet har et fuld sæt af udstyr. Denne garanti dækker ikke normal slitage af elementer og detalier (filtre, elpærer, keramisk- og teflonbelægning, tætninger, osv.).
Apparatets levetid, som er sat af fabrikanten, er 5 år siden købsdatoen, forudsat at det drives i overensstemmelse med disse instruktioner og gældende tekniske standarder.

Emballage, brugermanual, samt selve enheden skal bortskaffes i overensstemmelse med lokal affaldspolitik. Smid ikke disse produkter med almindelig husholdningsaffald.

⚠ *Vennligst les nøye gjennom denne bruksanvisningen og oppbevar den på et sikkert sted. Apparatets levetid kav forlenges ved riktig bruk.*

SIKKERHETSANVISNINGER

Produsenten tar ikke ansvar for skader, som skyldes at bruks- og sikkerhetsreglene ikke er fuglt.

- Dette apparatet er kun beregnet på husbruk. Industriell eller noe annen bruk av apparatet er et brudd på reglene av denne bruksanvisningen.
- Før du kobler apparatet til strømnettet kontroller om nettsspenningen du ønsker å bruke, stemmer overens med apparatets spenning **(se tekniske data eller fabrikkstabellen)**.
- Bruk skjøtledning, beregnet på brukt spenning av apparatet – uoverensstemmelse av parametere kan føre til kortslutning eller oppflammet kabelen.
- Koble apparatet kun til jordstikkkontakten – **dette er obligatorisk krav om beskyttelse mot elektrisk ulykke.** Ved å bruke skjøtledningen, vær sikker, at den er også jordet.

GI AKT! I løpet av arbeidet apparatets kapsel, bollen og metalldetaljer blir varmet opp! Pass på! Bruk kjøkken votter. For å unngå forbrenning av varm damp ikke bøy deg over apparatet ved å åpne lokket.

- Slå av apparatet fra stikkontakt etter bruk og i løpet av rengjøring eller flytting. Sørg for at hendene dine er tørre før du trekker ledning, ved å holde den ved støpselet.
- Ikke trekk ledningen i døråpninger eller i nærheten av varmkilder. Følg at ledningen floker ikke til og bøyer ikke, berører ikke skarpe ting, hjørner og kanter av møbler.

Merk: tilfeldig skaden av ledningen kan føre til feil, som svarer ikke til garantibetingelser, og til elektrisk ulykke. Skadet ledningen må erstattes i all hast på servicesenter.

- Ikke sett apparatet på myk overflate, ikke dekk det i løpet av arbeidet – dette kan føre til overoppheting og skaden av apparatet.
- Det er forbudt å bruke apparatet utendørs – væte eller fremmede ting inne i kapselen kan føre til seriøse skader av apparatet.

- Før rengjøring av apparatet vær sikker at det er koblet ut fra strømnettet og helt avkjølt. Følg instrukser for rengjøring av apparatet (*side 55*).

DET ER FORBUDT å dyppe kapselen i vann eller sette den under vannstrømmer!

- Apparatet er ikke tiltenkt brukt av barn, personer med nedsatte fysiske, sensoriske eller mentalle evner, eller mangel på erfaring og kunnskap, med mindre de holdes under oppsynn eller blir gitt instruksjoner med hensyn til bruk av apparatet av en person som er ansvarlig for deres sikkerhet. Hold apparatet vekk fra barn.
- Det er forbudt å reparere apparatet selvstendig eller å gjøre endringer i dets konstruksjonen. Alt service og reparasjonsarbeid må utføres av autorisert servicesenter. **Uprofesjonell reparasjon kan føre til skaden av apparatet, traumer og eiendomsskade**.

INNHOLD

I. FØR BETJENING 53
II. BRUK AV MULTIKOKEREN 53
III. EKSTRA MULIGHETER 54
IV. EKSTRAUTSTYR 54
V. TIPS FOR TILBEREDNING 54
VI. VEDLIKEHOLD 55
VII. FØR HENSTILLING TIL SERVICESENTER 55
VIII. GARANTI 55

Tekniske egenskaper

Model	RMC-M4500
Makt	700 Wt
Spenning	220–240 V, 50 Hz
Volum av bolle	5 l
Dekke på bolle	antibrenn
Dampventil	flyttbar
Vise	Digital LED

Programmer

1. RICE/GRAIN (RIS/KORN)
2. PILAF
3. STEAM (DAMP)
4. SOUP (SUPPE)
5. BOIL (KOKE)
6. OATMEAL (MELK GRØT)
7. STEW (STUE)
8. BAKE (BAKE)
9. FRY (STEKE)
10. YOGURT (YOGHURT)

Funksjoner

Automatisk oppvarming	til 24 timer
Pre – tur av automatisk oppvarming	har
Mat oppvarming	til 24 timer
Forsinket start	til 24 timer

Utstyr

Multikoker med bolle instalert	1 stk.
Dampebolle	1 stk.
Beger	1 stk.
Flat skje	1 stk.
Øse	1 stk.
Øse/skjeholder	1 stk.
Bok «100 oppskrifter»	1 stk.
Bruksanvisning	1 stk.
Servicebok	1 stk.
Strømledning	1 stk.

Produsenten har rett til å foreta endringer i design, utstyr, samt i tekniske egentskaper under produktutvikling uten spesiel varsel om slike endringer.

Multikokers mekanisme A1

1. Dekkplate
2. O-ringer
3. Uttagbar lokk
4. Damphull
5. Bolle
6. Åpneknapp
7. Kontrollpanel med vise
8. Karosseri
9. Basen
10. Bærehåndtak
11. Damp trykkventil
12. Flat skje
13. Suppe skje (øse)
14. Beger
15. Dampebolle
16. Øse/skjeholder
17. Strømledning

Knapper A2

1. «REHEAT/CANCEL» («Oppvarming / Kansellering») – aktivere / deaktivere matoppvarming, avbryte matlaging program, tilbakestille innstillingene gjort
2. «TIMER» («Forsinket start») – aktivere forsinket start funksjon
3. Vise
4. «HOUR» («Klokke») – velge klokke med innstilling av tid og forsinket start
5. «START» – inkludere en gitt modus for forberedelse, pre-åpne og inkludere automatisk oppvarming
6. «MENU» («Meny») – velge automatiske tilberedningsprogrammer
7. «MIN» («Minutter») – velge minutter med innstilling av tid og forsinket start

Viseinnretning A3

1. Steketid / tidsforsinkelse start indikatør
2. Program "FRY" indikatør
3. Forsinket start indikatør
4. Valgt program indikatør

I. FØR BETJENING

Pakk ut produktet forsiktig og ta det ut av boksen, fjern alt innpakkingsmaterialet og reklame stikker med unntak av merkelapp med serienummer.
Mangel av serienummer på produktet automatisk fradømmer deg retten til garantiservice.
Tørk kapselen med fuktig klut. Vask bollen med varm såpevann. Tørk propert.
Ved første bruk kan det være fremmed lukt, som ikke betyr at apparatet ikke er i orden. I dette tilfellet rengjør apparatet (*side 55*).

Gi akt! Det er forbudt å bruke apparatet med .enhver feil.

II. BRUK AV MULTIKOKEREN

Før første gangs bruk

Sett apparatet på et fast jevnt vannrett underlag slik at varm damp, som går ut fra dampventil, treffer ikke dekorative belegg, elektriske apparater og andre ting eller materialer, som kan bli skadet av forhøyd fuktighet og temperatur.
Før tilberedning vær sikker at ytre og synlige indre deler av multikokeren har ikke skader, splinter og andre defekter. Det må ikke være fremmede ting mellom bollen og varmeelement.

Innstilling av lagetiden

Multikoker Redmond RMC-M4500 kan endre steketiden, standardverdien for hvert program. Endringsperiode og mulig tidspetiode avhenger av det valgte programmet (*side 55*).

1. Når du har valgt en matlaging program ved å trykke på «HOUR», etabler time. Ved å trykke på «MIN» still inn minuttene. For å endre verdiene fortere hold den tilsvarende knappen.
2. For å stille inn lagetiden mindre enn en time trykk på knappen «HOUR» inntil reset, og deretter trykk på «MIN» for å sette verdien.
3. Etter installasjonen av steketiden (vise blinker), går videre til neste trinn i algoritmen av valgt matlaging program. For å avbryte innstillinger klikk «REHEAT/CANCEL» og skriv deretter inn alle matlaging igjen.

For enkelhets skyld starter tidsperioder angitt i matlaging med små verdier. Dette tillater deg å utvide matlaging for en kort periode hvis mat er ikke ferdig på slutt av hovedperiode.
Programmene «STEAM», «SOUP», «PILAF» begynner den forhåndsinnstilte steketiden bare med nødvendig temperatur. For eksempel, i programmet «STEAM» begynner koketid bare etter vann koker og det blir nok damp i bollen.

Forsinket start

Forsinket start gjør at du kan stille inn intervallet når rette skal tilberedes. Ved å sette forsinkelsen, er det nødvendig å inkludere i denne tidsperiode tilberedningsprogram valgt. Justeringsintervallet er fra 1 til 24 timer med minimalperioden av 10 minutter.

1. Ved å trykke på «MENU» velg ønsket matlagingprogramme.
2. Trykk på «TIMER» for å angi tidsforsinkelsen start. «Timer» på vise og klokken begynner å blinke.
3. Bruk «HOUR» for å stille tid i 24-timers format, bruk «MIN» for å stille inn minuttene. Hold nede den aktuelle knappen for fortere endring.
4. For å stille inn lagetiden mindre enn en time, trykk på «HOUR» for å tilbakestille tid, deretter trykk på «MIN» for å velde minutter.
5. For å avbryte innstillinger klikk «REHEAT/CANCEL» og skriv deretter inn matlagingprogramme igjen.
6. Når installasjonen av forsinket starttid er ferdig, trykk «START». Starindikaøren vil lyse og nedtellingen til slutten av stekeprosessen vil begynne. Etter avtalt tid skal rette bli ferdig.

Hvis den innstilte tidsforsinkelsen er mindre enn eller lik den angitte tiden av programmet, starter prosessen umiddelbart etter å ha trykket «START».
Forsinket start er tilgjengelig for alle automatiske matlaging programmer bortsett fra programmet «FRY».
Det er ikke anbefalt å bruke forsinket start hvis oppskriften inneholder bedervelige matvarer (egg, fersk melk, kjøtt, osv.).
Ved innstilling av forsinket start husk at nedtellingen til programmene «STEAM», «SOUP», «BOIL» starter først etter å ha nådd ønsket temperatur.

Temperatur vedlikehold funksjon (automatisk oppvarming)

Det slås på automatisk rett etter bruk av lageprogrammer og opprettholder temperatur i ferdige retter på nivå av 70–75° C i 24 timer. Etter funksjonen er akiver, lyser «REHEAT/CANCEL» indikatøren. Tid av funksjon telles opp på vise. Hvis de er nødvendig kan automatisk oppvarming funksjonen slås av ved å trykke på «REHEAT/CANCEL».

Pre-tur av automatisk oppvarming

Det er ikke alltid ønskelig å slå automatisk oppvarming etter rett blir ferdig. Med dette i bakhodet gir Multikoker Redmond RMC-M4500 mulighet for å slå av denne funksjonen før slutten av hovedprogrammet. For å gjøre dette umiddelbart etter starten eller i løpe av programmet, trykk på «START». For å aktivere funksjonen trykk på «START» igjen.

Retteoppvarming funksjon

Multikoker Redmond RMC-M4500 kan brukes til å varme kald mat.

1. 1. Sett mat i bollen, sett bollen i Multikoker.
2. 2. Lukk lokket, plugg apparatet til nettverk.
3. 3. Trykk på «REHEAT/CANCEL». Knappindikatøren slås. Tidtaker begynner å telle oppvarmingstid.
4. 4. Apparatet vil varme rett opp til 70–75 ° C. Denne temperaturen blir opprettholdt i 24 timer.
5. 5. For å slå av oppvarming trykk «REHEAT/CANCEL». Knappindikatøren slås av.

Selv om Multikoker kan opprettholde produkt i oppvarmet tilstand til 24 timer er det ikke anbefalt å holde retter i denne tilstand for lengre enn 2–3 time fordi det kan noen ganger føre til endringer i deres smak.

Vanlige prosedyrer ved hjelp av automatiserte programmer

1. Forbered (mål ut) ingrediensene i henhold til oppskriften, legg i en bolle. Pass på at alle ingrediensene inkludert væske er under den maksimale av skalaen på innsiden av bollen.
2. Sett bollen inn i karosseri. Pass på at den er i kontakt med varmeelementet.
3. Lukk lokket til det klikker. Hekt apparatet til nettverk.
4. Ved å trykke på «MENU» velg matlaging program (fremvisningsindikatøren vil lyse opp programmet og tiden satt som standard).
5. For å endre steketiden standard for hvert program kan du bruke «HOUR» og «MIN».
6. Hvis det er nødvendig, still inn forsinkelsen.
7. Trykk «START». Indikatørlamper «START» og «Keep warm» vil lyse på vise. De innstilte matlaging programmer og nedtelling drift vil utføre. Ved å trykke på «START» igjen kan oppvarming funksjon deaktiveres («Keep warm» indikatoren på vise slukker).
8. Etter programmet er fullført går alarmen. Avhengig av innstillingene vil apparatet bytte til oppvarming (indikatøren på knappen «REHEAT/CANCEL» vil vise direkt tid av denne funksjonen) eller til standby-modus.
9. For å avbryte program, lageprosess eller automatisk oppvarming funksjon trykk på «REHEAT/CANCEL».

Programmet «RICE/GRAIN»

Programmet er anbefalt for å lage smuldrete grøt av ulike typer korn, blandinger av disse og ulike sideretter. Lagetid som standard – 30 minutter. Manuell innstilling av koketiden er mulig og varierer fra 5 minutter til 1 time og 30 minutter med periode av 1 minutt.

Programmet «PILAF»

Programmet er anbefalt for å lage ulike typer pilaf. Lagetid som standard – 60 minutter. Mulig manuell innstilling av steketiden varierer fra fem minutter til to timer med periode av 5 minutter. Nedtellingen for matlaging programmet starter etter begynnelsen av driftsmodus.

Programmet «STEAM»

Programmet er anbefalt for dampende grønnsaker, fisk, kjøtt, diettmat, vegetariske retter og barnemeny. Lagetid som standard – 30 minutter. Mulig manuell innstilling av steketiden varierer fra 10 minutter til to timer med periode av 5 minutter. Nedtellingen for matlaging programmet starter etter vann koker og tetthet av damp i bollen blir passende.
For å dampe bruk en spesiell beholder (inkludert):

1. Hell 600–1000 ml vann i bollen. Plasser bollen i den spesielle beholderen for å dampe.
2. Mål og forbered mat i henhold til oppskriften, legg den jevnt i beholderen og sett koppen inn i karosseri. Pass på at bollen er i kontakt med varmeelementet.
3. Følg instruksjonene i avsnittet «Vanlige prosedyrer ved hjelp av automatiserte programmer».

Hvis du ikke bruker automatisk tidsinnstilling i programmet, kan du bruke tabellen «Anbefalt dampetid for forskjellige produkter» (side 55).

Programmet «SOUP»

Programmet er anbefalt for å lage en rekke entrees (kjøttkraft, ulike typer supper), sylte, kompotter og drikke. Lagetid som standard – 60 minutter. Mulig manuell innstilling av koketid er fra 20 minutter til 8 timer med periode av 5 minutter. Nedtellingen for matlaging programmet starter når det blir driftstemperatur i bollen.

Programmet «BOIL»

Anbefales for å lage grønnsaker og belgfrukter. Lagetid som standard – 40 minutter. Mulig manuell innstilling av lagetid varierer fra fem minutter til to timer med periode av 5 minutter. Nedtellingen for matlaging programmet starter når det blir driftstemperatur i bollen.

Programmet «OATMEAL»

Anbefales for å lage melk grøt. Lagetid som standard – 25 minutter. Mulig manuell innstilling av lagetid varierer fra 5 minutter til 1 time 30 minutter med periode av 1 minutter.
Ved koking av melkegrøt bruk pasteurisert lett melk . For å unngå koking bort og å få nødvendig resultat, anbefales det å gjøre følgende før matkoking:

- vaske omhyggelig alt kornslag gryn (ris, bokhvetegryn, hvete osv.), til vannet er rent;
- før tilberedning å smøre bollen med smør;
- å overholde proporsjoner strengt, å måle ingredienser i samsvar med tips fra kokeboka; redusere eller øke mengde av ingredienser strengt proporsjonert;
- ved å bruke av helmelk å fortynne den med vann i proporsjon 1:1.

Egenskaper av melk og gryn, avhengig av opprinnelig sted og produsent, kan være forskjellige, og dette påvirker resultater av tilberedning.

Programmet «STEW»

Anbefales for å lage dampede grønnsaker, kjøtt, fjørfe og sjømat. Lagetid som standard – 60 minutter. Mulig manuell innstilling av lagetid er fra 20 minutter til 12 timer med periode av 5 minutter.

Programmet «BAKE»
Programmet er anbefalt for å bake kjeks, gryteretter, kaker av gjærdeig og puff. Lagetid som standard – 50 minutter. Mulig manuell innstilling av lagetid er fra 20 minutter til fire timer med periode av 10 minutter.

Programmet «FRY»
Anbefales for å steke kjøtt, grønnsaker, fjærkre og sjømat. Lagetid som standard – 15 minutter. Mulig manuell innstilling av lagetid varierer fra 5 minutter til en time med periode av 1 minutt. Forsinket start er ikke tilgjengelig i dette programmet.

Programmet «YOGURT»
Med dette programet kan du lage deilig og sunn yoghurt hjemme. Lagetid som standard – 8 timer. Mulig manuell innstilling av lagetid er fra 30 minutter til 12 timer med periode av 30 minutter. Automatisk oppvarming funksjon er ikke tilgjengelig i dette programmet.

For å lage yoghurt kan du bruke en spesiell sett med krukker for yoghurt Redmond RAM-G1 (selges separat).

III. EKSTRA MULIGHETER

- Heving av deig
- Brødbaking
- Tilberedning av fondue
- Oppvarming av barnemat
- Pasteurisering av flytende varer
- Sterilisering av kjøkkentøy og toalettsaker

IV. EKSTRAUTSTYR

Ekstrautstyr for multikoker selges separat. Om omfang, anskaffelse, og kompatibilitet med modellen av apparatet ta kontakt med en autorisert forhandler i ditt land.
RAM-CL1 – tang for komfortabel og sikker fjerning av bollen. Ikke glir og ikke riper ytre overflat av beholder.
RHP-M01 – skinkelager. Trykk for å lage skinke, rundstykker og andre delikatesser av kjøtt, fjærkre, fisk med krydder og fyllstoff.
RAM-G1 – sett av yoghurtbokser (4 stk.) med markører på lokkene.
RB-A503 – bolle med antibrenn belegg DAIKIN ® (Japan), 5 liter. Antibrenn belegg av høy kvalitet gjør at du kan lage mat med minimum oljer og fett og bevare naturlige smak av mat.
RB-C502 – keramisk bolle ANATO ® (Korea), 5 liter. I motsetning til tradisjonelle antibrenn belegg, er keramikk mer motstandsdyktig mot skader.
RB-S500 – rustfritt stål bolle, 5 liter. Ferdig innhold kan blandes direkte inn i bolle.

V. TIPS FOR TILBEREDNING

Feil ved tilberedning og løsning

Denne seksjonen består av typiske feil ved mattilberedning i multikokere, mulige årsak og løsning.

RETTEN ER IKKE HELT FERDIG

Mulig årsak	Løsning
Du glemte å lukke lokket eller har ikke lukket det ordentlig, derfor var tilberedningstemperatur ikke nok høy.	Under tilberedning ikke lukk lokket hvis det er ikke nødvendig. Lukk lokket til du hører smekk. Vær sikker at ingenting forstyrrer ved å lukke lokket av apparatet tett og tetting gummi på indre lokket er ikke defomert.
Bollen og varmeelement er i dårlig kontakt, derfor var tilberedningstemperatur ikke nok høy.	Bollen må settes jevnt inn i kapselen, ved å ligge opp tett til varme skive av bunnen. Vær sikker at det er ikke fremmede ting i arbeidskammer av multikokeren. Ikke tillat at varmeskive er skitten.
Uheldig valget av ingredienser. Denne ingrediensene passer ikke tilberedning etter din velget måte eller du valgte galt tilberedningsprogram. Ingrediensene er skåret i store stykker, felles proporsjoner av produkter er brutt. Du satte galt (beregnet ikke) tilberedningstid. Oppskriften, som du valgte, er ikke brukbar til tilberedning i denne multikokeren.	Det er ønskelig å bruke pålitelige (adapterte til denne modellen) oppskrifter. Bruk oppskriftene, som du kan stole på. Valget av ingredienser, skæremåte, proporsjoner av legging, valg av program og tilberedningstid må svare til velget oppskrift.
Ved dampkoking: det er for lite vann i bollen for å sikre tilstrekkelig damps tetthet.	Fyll bollen med vann i volum, anbefalt i oppskrift. Hvis du usikker, sjekk vann nivå under kokeprosess.
Ved steking: Du fylte i bollen for mye olje. Overskudd av væte i bollen.	Ved vannlig steking er det nok at olje dekker bunnen av bollen med tynn belegg. Ved frityrsteking følg instruksjoner av tilsværende oppskriften.
	Ikke lukk lokket av multikokeren ved å steke, hvis det er ikke angitt i oppskriften. Du må tine dypfryste varer før steking og slå ut vann av dem.
Ved koking: koking abort av buljong ved å koke av varer med forhøyd surhetsgrad.	Noen varer krever spesiell bearbeiding før koking: vasking, sauteing osv. Følg tips av din velget oppskrift.
Ved baking (deig er ikke bakt): Under deigheving klistret deig til indre lokket og sperret dampventil.	Legg deig av mindre mengde.
Ved baking (deig er ikke bakt): Du la for mye deig I bollen.	Ta ut bakverk fra bollen, snu og sett inn I bollen igjen, etterpå fotsett å tilberede til ferdighet. I framtida ved å bake legg i bollen deig av mindre mengde.

VARE VAR OVERKOKT

Du tok feil ved valget av type produktet eller ved innstilling (telling) av tilberedningstid. Størrelse av ingredienser er for liten.	Bruk pålitelige (adapterte til denne modellen) oppskrifter. Valget av ingredienser, skæremåte, proporsjoner av legging, valg av program og tilberedningstid må svare til velget oppskrift.
Ferdig retten var på oppvarming etter tilberedning for lenge.	Det er ikke ønskelig å bruke funksjonen av oppvarming for lang tid. Hvis din multikokeren har funksjonen for å slå den av på forhånd, kan du bruke denne muligheten.

VARE KOKER BORT

Ved koking av melkegrøt koker melk bort .	Kvalitet og egenskaper av melk kan avhenge av sted og betingelser av prodiksjon. Vi anbefaler å bruke kun ultrapasteurisert melk med fettinnhold til 2,5%. Hvis det er nødvendig kan du fortynne melk med drikkevann (*side 53*).
Ingredienser var ikke bearbeidet eller var bearbeidet uregelmessig(vasket dårlig osv.) Proporsjoner av ingredienser er ikke fulgt eller feil valget av type produktet	Bruk pålitelig (adaptert til denne modellen) oppskrifter. Valget av ingredienser, måte av deres forberedende bearbeidet, proporsjoner må svare til dens tips. Gryn, kjøtt, fisk og sjømat må alltid vaskes til vannet er rent.

RETTEN BLIR SVIDD

Bollen var ikke vasket godt etter foregående tilberedning av mat. Anti-stick belegg av bollen er skadet	Før tilberedning, vær sikker at bollen er vasket godt anti-stick belegg har ikke skader.
Felles volum av produktlegging er mindre enn den som anbefalt i oppskriften.	Bruk pålitelig (adaptert til denne modellen) oppskriften.
Du innstilte for stor tilberedningstid.	Reduser tilberedningstid eller følg instruksjoner av oppskriften, adaptert til denne modellen.
Ved steking: Du glemte å fylle olje i bollen; ikke rørte om eller snud-detilberedet varer sent.	Ved ordinær steking fyll litt olje i bollen – for at den dekker bunnen av bollen med tynn belegg. For likelig steking bør du røre om varer i bollen eller snu om bestemt tid.
Ved stuing: det er ikke nok væte i bollen.	Tilsett mer væske i bollen. I løpet av tilberedning ikke åpne lokket av multikokeren hvis det er ikke nødvendig.
Ved koking: det er for lite væske i bollen (proporsjoner av ingredienser er ikke fuglt).	Følg riktig proporsjon av væske og faste ingredienser.
Ved baking: du smurte ikke indre overflate av bollen med olje før tilberedning.	Før legging ad deig smør bunnen og vegger av bollen med olje eller smør (du bør ikke fylle olje i bollen!).

VARE TAPTE FORMEN AV SKJÆRING

Du rørte produktet i bollen veldig ofte.	Ved ordiær steking rør om retten ikke oftere enn hver 5-7 minutter.
Du innstilte for stor tilberedningstid.	Reduser tilberedningstid eller følg instruksjoner av oppskriften, adaptert til denne modellen.

BAKVERK VAR FUKTIG

Var bruket upassende ingredienser, som gir eksta væske (saftige grønnsaker eller frukter, frosne bær, ramme o.l.).	Velg ingredienser i samsvar med oppskriften av bakverk. Prøv å ikke velge produkter som ingredienser, som inneholder for mye væske eller dem i minimum mengde.
Du holdt for lenge ferdig bakverk i lukket multikokeren.	Prøv å ta ut bakverk straks etter tilberedning. Hvis det er nødvendig kan du la produkt i multikokeren for en stund ved å slå på autooppvarming.

BAKVERK HEVDE IKKE

Egg med sukker var dårlig vispet.	Bruk pålitelig (adaptert til denne modellen) oppskriften. Valget av ingredienser, måte av deres forberedende bearbeidet, proporsjoner må svare til dens tips.
Deig ble stående med hevemiddel for lenge.	
Du siktet ikke mel eller eltet deig dårlig.	
Feil ved legging av ingredienser.	
Din velget oppskrift passer ikke baking i denne modellen av multikokeren.	

I noen multikokere REDMOND på «STEW» og «SOUP» ved mangel av væske i bollen virker beskyttelse system mot overoppheting av apparatet. I dette tilfellet stopper tilberedningsprogram og multikokeren går til funksjonen autooppvarming.

Anbefalt dampetid for forskjellige produkter

	Produkt	Vekt, g/stk	Vannmengden, ml	Lagetid, min
1	Svinefilet/storfefilet (kuber 1,5 – 2 sm)	500	800	30/40
2	Lammefilet (kuber 1,5 – 2 sm)	500	800	40
3	Kyllingfilet (kuber 1,5 – 2 sm)	500	800	20
4	Kjøttboller	500	800	25/40
5	Fisk (filet)	300	800	15
6	Sjømat (dypfryst)	300	800	5
7	Poteter (delt i 4)	500	800	20
8	Gulrøtter (kuber 1,5 – 2 sm)	500	800	35
9	Bete (delt i 4)	500	1500	90
10	Grønnsaker (dypfryst)	500	800	5
11	Egg	5 stk.	800	10

Man bør ta i betraktning at dette er generelle tips. Reell tid kan være forskjellig fra anbefalte forstand avhengig av kvaliteten av hver produkt, også av deres smak.

Tabell for matlaging programmer (fabrikk)

	Forslag til btuk	Standart lagetid, min	Tidsperiode for innstilling	Forsinket start	Forventning om opptrapping	Automatisk oppvarming
RICE/ GRAIN	Laging av fullkorn of knustkorn, enkle of kompliserte sideretter, smuldrete grøter med vann.	30	5 min – 1 t 30 min/ 1 min	+	–	+
PILAF	Laging av pilaf (med kjøtt, fisk, fjærfe, grønnsaker).	60	5 min – 2 t / 5 min	+	–	+
STEAM	Damping av omeletter, egg, kjøtt, fisk og grønnsaker.	30	10 min – 2 t / 5 min	+	+	+
SOUP	Laging av forsjkellige kjøttkrafter, supper, aspic.	60	20 min – 8 t / 5 min	+	+	+
BOIL	Laging av grønnsaker og bondebønner.	40	5 min – 2 t / 5 min	+	+	+
OATMEAL	Laging av grøtt med melk.	25	5 min – 1 t 30 min / 1 min	+	–	+
STEW	Stuing av kjøtt, fisk, grønnsaker og kompliserte retter.	60	20 min – 12 t / 5 min	+	–	+
BAKE	Baking av svampe kaker, gryter, kaker av gjær og butterdeig.	50	20 min – 4 t / 10 min	+	–	+
FRY	Steking av kjøtt, fisk, grønnsaker og kompliserte retter.	15	5 min – 1 t / 1 min	–	–	+
YOGURT	Laging av forsjkellige slags yoghurt.	480	30 min – 12 t / 30 min	+	–	–

VI. VEDLIKEHOLD

Trekk alltid støpselet ut før rengjøring og vent til apparatet er avkjølet! Ikke bruk stålbørste eller andre gjenstander som lager riper. Ikke bruk sterke rengjøringsmidlerer. Vi anbefaler å rengjøre apparater straks etter bruk.
Før førstegans bruk eller for å fjerne lukt etter tilberedning anbefales å behandle i 15 minutter med halv sitron på «STEAM».

DET ER FORBUDT å bruke vaskesvamper med ru eller slipebelegg, rengjøringsmilder med slipedeler og andre kemiske sterke stoffer.

- Rengjør kapselen hvis det er nødvendig.
- Du bør rengjøre bollen etter hver bruk. Det kan brukes oppvaskmaskin. Til slutt av rengjøring tørk ytre bolles overflate.
- Det er ahhbefales å rengjøre innsiden av aluminium dekke og damp ventil etter hver bruk.

For å rengjøre innsiden av aluminium dekke:

1. Åpne lokket av multikoker.
2. I den nedre delen av den indre siden av lokket trykk samtidig på to plast holderer før å åpne lokket.
3. Ikke brukmakt, fjern indre aluminium lokket, trekk litt på deg selv og ned.
4. Tørk begge lokkene, bruk oppvaskmiddel om det er nødvendig.
5. Monter i omvendt rekkefølge. Sett aluminium lokket i de øvre sporene og juster den viktigste dekselet. Med litt makt klikk på ventilen til den klikker,. Det indre aluminium lokket bør passes på plass.

For rengjøring av damp ventilen (plassert på topplokket)

1. Fjern forsiktig damp ventilen ved å trekke på lokket med litt makt opp og over.
2. Trykk på utløseren i retning av pilen og åpne ventilen.
3. Vask ventilen og locket.
4. Lukk lokket og sett damp ventil på baksiden av apparatet projeksjon for utvinning.

Kondens som akkumuleres i et spesielt hulrom av apparatet karosseri på huset rundt bollen, lett fjernes med kjøkken kluter.

VII. FØR HENSTILLING TIL SERVICE-SENTER

Melding om feil på skjermen	Mulige skader	Løsning av feil
E1 – E3	Systems feil, det er mulig at kontroll kort er skadet eller varmeelement.	Koble ut apparatet fra strømnettet, la det være avkjølt. Lukk lokket tett, koble apparatet til strømnettet igjen. Hvis ved annen kobling problemet løses ikke, henstill til autorisert servicesenter.

Skade	Mulig årsak	Løsning av skader
Slås ikke på.	Det er ikke forsyning fra strømnettet.	Sjekk spenning i strømnettet.
Retten tilberedes altfor lenge.	Svikt i forsyning fra strømnettet.	Sjekk spenning i strømnettet..
	Det er fremmed gjenstand mellom bollen og varmeelement.	Fjern fremmed ting.
	Bollen er sett ujevnt i kapselen av multikokeren.	Sett bollen jevnt, uten skjevhet.
	Varmeelementen er skitten.	Slå apparatet av strømnettet, la det bli avkjølt. Rengjør varmeelement.

VIII. GARANTI

Denne garantien gjelder produktet på 2 år fra kjøpsdato. Under garantitid må produsenten fjerne alle fabrikksdefekter ,forårsaket av utilstrekkelig kvalitet av materialer eller sammenseting, byttelse av detaljer eller byttelse av hele produkt, ved hjelp av reparasjon, . Garantien er kun gyldig i tilfellet, hvis kjøpsdatoen er bekreftet av seglet av butikken og underskriften av ekpeditøren på original garantibeviset. Denne gharantien er gyldig i tilfellet, hvis produktet var brukt i samsvar med bruksanvisning, var ikke reparert, demontert og skadet som resultat av dårlig behandlingen, og full oppbygging av produktet er oppbevart. Denne garantien gjelder ikke naturlig levetid og utgiftsmaterialer (filtrer, lyspærer, keramiske og teflon belegg, pakkinger osv).
Levetid av apparatett, angitt av produsenten er 5 år fra kjøpsdato på den betingelse at, at apparatet er brukt i samsvar med denne bruksanvisningen og brukt tekniske standarder.

Emballasje, bruksanvisningen og apparatet må kastes i samsvar med lokale programmet om bearbeiding av avfall. Ikke kast slike produkter sammen med vannlig husholdningsavfall.

Innan du börjar använda denna vara, läs noga genom bruksanvisningen och behåll den för vidareanvändning. Varubruk på rätt sätt förlänger varans levnadstid avsevärt.

SÄKERHETSÅTGÄRDER

Tillverkaren är inte ansvarig för skador som har tillkommit som följd av nonchalering av bruksregler och underlåtenhet att följa säkerhetsföreskrifter.

- Varan skall endast användas i hushållet. Industriell eller någon annan användning anses vara brott mot bruksregler.
- Innann du kopplar varan till elnätet, kontrolera om nätets spänning överensstämmer med den spänning som varan kräver **(se teknisk beskrivning eller fabriksannons)**.
- Använd förlängningssladd beräknad för strömbrukningen hos varan – obalans kan orsaka kortslutning eller kabelbrand
- Koppla in varan bara till jordad stickpropp – det **är det absoluta säkerhetskrav för att skydda dig från elstötar.** Om du använder förlägningssladd, se till att den är också jordad.

Obs! Under arbetet värms varans kropp, skål och metalliska delar! Var försiktig! Använd köksvantar. För att undvika brännskador orsakade av het ånga, böj dig inte över varan när du öppnar locket.

- Koppla varan ur eluttaget efter användning, och även under rensning eller flyttning. Ta ut sladden med torra händer och håll den vid stickhuvud och inte vid själva sladden.
- Dra inte sladden vid dörröppningar eller nära värmekällor. Se till att sladden inte vrider sig, inte rör vid vassa föremål eller möbelkanter.

Kom ihåg! Oavsiktiga skador av elsladden kan medföra fel, som inte hamnar under garantivillkor och även elskador. Skadad elsladd måste omedlbart bytas i service-center.

- Ställ inte varan på mjukt underlag, täck inte den med tygservetter under arbetetsgång. Detta kan leda till överhettning och skador på varan.
- Det är förbjudet att använda varan ute. Intrång av fukt eller andra ämnen kan medföra allvarliga skador på varan.

- Innan rensning av varan, se till att den är bortkopplad från nätet och nedkylld. Förlj noga rensningsinstruktioner! (*Sid 60*).

Det är absolut förbjudet att sänka varan i vatten eller ställa den under rinnande vatten!

- Varan bör inte användas av barn, oerfarna och okunniga personer och personer med begränsade fysiska, sensoriska, mentala möjligheter, såvida de inte gör det under uppsyn av personer, ansvariga för deras säkerhet. Lämna inte barn obevakade om varan är igång.
- Det är förbjudet att själv reparera varan eller ändra dennes konstruktion. Allt reparations-och servicearbet skall utföras av auktoriserad service center. **Oproffesionelt arbete kan leda till varuskador, kroppsskador och skador på egendom**.

INNEHÅLLSFÖRTECKNING

I. INFÖR FÖRSTA ANVÄNDNING 58
II. BRUKET AV MULTIKOKAREN 58
III. EXTRA FUNKTIONER 59
IV. TILLÄGSACCESSOARER 59
V. MATLAGNINGSTIPS 59
VI. MULTIKOKARENS UNDERHÅLL 60
VII. INNAN DU VÄNDER DIG TILL SERVICE CENTER 60
VIII. GARANTIVILLKOR 60

Tekniska specifikationer

Modell	RMC-M4500
Effekt	700 W
Spänning	220–240 V, 50 Hz
Skålkapacitet	5 l
Skålbeläggning	non-stick
Ångventil	löstagbar
Display	digital, LED

Program

1. RICE/GRAIN (RIS/GRYN)
2. PILAF (PILAFF)
3. STEAM (ÅNGKOKARE)
4. SOUP (SOPPA)
5. BOIL (KOKARE)
6. OATMEAL (MJÖLKGRÖT)
7. STEW (STUVNING)
8. BAKE (BAKNING)
9. FRY (STEKNING)
10. YOGURT (YOUGHURT)

Funktioner

Automatisk varmhållning	upp till 24 timmar
Möjlighet att stänga av autovärmhållning innan man sätter på program	finns
Uppvärmning av maträtter	upp till 24 timmar
Startfördröjningsfunktion	upp till 24 timmar

Översikt

Multikokare med en inpassad skål	1 st.
Container för ångkokning	1 st.
Måttbägare	1 st.
Plattsked	1 st.
Slev	1 st.
Slev/skedhållare	1 st.
Bok «100 recept»	1 st.
Bruksanvisning	1 st.
Servicebok	1 st.
Strömförsörjningsladd	1 st.

Tillverkaren har rätt att ändra design, uppsättning av delar och tillbehör samt teknisk varudeklaration under förbättring av sina produkter utan att avisera om dessa förändringar separat.

Multikokarens delar och tillbehör A1

1. Apparatlock
2. Förtätningsgummiring
3. Löstagbart inre lock
4. Ånghål
5. Skål
6. Öppningsknapp till locket
7. Kontrollpanel med display
8. Kropp
9. Basdel
10. Handtag för att överföra apparaten
11. Ventil för att släppa ut ånga
12. Plattsked
13. Soppasked (slev)
14. Måttbägare
15. Skål för ångkokning
16. Slev/skedhållare
17. Strömförsörjningsladd

Knappar och deras funktioner A2

1. «REHEAT/CANCEL» («Uppvärmning/Avbryta») – att sätta på/stänga av uppvärmningsfunktion för maträtter, att avbryta matlagningsprogram, att återställa grundinställningar
2. «TIMER» («Startfördröjning») – att sätta på funktionen med vilken man kan ställa in tid för startfördröjning
3. Display
4. «HOUR» («Timme») – att ställa in timme i matlagningstids samt startfördröjnings inställningar
5. «START» – att sätta på ett matllagningsprogram; möjlighet att stänga av autovärmhållning innan att börja program samt sätta på den senare
6. «MENU» («Meny») – att välja ett automatiskt program för matlagning
7. «MIN» («Minuter») – att ställa in minuter i matlagningstids samt startfördröjnings inställningar

Displayens delar A3

1. Indikator för matlagningstid/ startfördröjning
2. Indikator för programmet "FRY"
3. Indikator för startfördröjningsfunktion
4. Indikator för ett valt matlagningsprogram

I. INFÖR FÖRSTA ANVÄNDNING

Packa förskitigt upp varan, ta ut den från kartongen, ta bort alla förpackningsmaterial och reklamstickers, förutom stickern med serienumret.
Frånvaron av serienummer tar automatiskt bort din rätt att ha garantiservice.
Torka varans kropp med fuktig trasa. Skölj skålen med varmt tvåligt vatten. Torka ordentligt. Vid första användning kan främmande lukt framträda, vilket inte betyder att det är något fel på varan. I detta fall utför varans rensning (*Sid 60*).

OBs! Det är förbjudet att använda varan vid minsta fel!

II. BRUKET AV MULTIKOKAREN

Inför starten

Ställ varan på jämn vågrätt yta. Se till att ångan som kommer att komma från ångventilen inte hamnar på tapeter, dekorationer, elvaror och andra saker eller material, som kan ta skada av förhöjd fuktighet eller temperatur.
Innan tillagningen se till att inga av multikokarens delar (både yttre och synliga inredelar) är skadade eller har sprickor eller andra defekter. Mellan skålen och värmeplattan skall inte finnas några främmande saker.

Att ställa in matlagningstid

Det finns möjlighet att justera grundinställnigar för matlagningstid för varje program av multikokaren REDMOND RMC-M4500. Ändringsintervall och den möjliga tidsområde som går att justeras beror på det valda programmet (*Sid 60*).

1. Efter att ha valt ett matlagningsprogram, tryck på knappen «HOUR» för att ställa in timmensvärde. Tryck på knappen «MIN» för att ställa in munutersvärde. För snabbare ändring av tidsvärden håll den motsvarande knappen intryckt.
2. För att ställa in matlagningstid som är mindre an en timme tryck på knappen «HOUR» som när man ställer in klockan och vänta tills det nollas, efter detta tryck på knappen «MIN» för att ställa in minutvärde.
3. Efter att ha inställt matlagningstid (displayen håller på att blinka) fortsätt med nästa steg enligt det valda matlagningsprogrammetsalgoritm. För att avbryta de inställningarna man har gjort tryck på knappen «REHEAT/CANCEL» och ställ in hela programmet på nytt.

För kundens bekvämlighet finns det matlagningstidsområde som börjar med minimala värden. Detta gör möjligt att förlänga lite programtid om maträtt inte blev färdig under programs förinställd tid.

I programmen «STEAM», «SOUP», «PILAF» börjar den inställde tidens nedräkning bara efter apparaten har nått det inställde temperaturläget. Till exempel, när man sätter på programmet «STEAM» börjar den inställde tidens nedräkning när vattnet kokar och det finns tillräkligt mycket ånga i skålen.

Startfördröjningsfunktion

Med startfördröjningsfunktion är det möjligt att ställa in ett tidsintervall efter vilket en maträtt börjar tillagas. När man ställer in tid för startfördröjning behövs det också att inkludera det valda programmets matlagningstid. Inställningarsområde är från 1 till 24 timmar med inställningsintervall som ar lik med 10 minuter.

1. Tryck på knappen «MENU» för att välja ett matlagningsprogram.
2. Tryck på knappen «TIMER» for att ställa in tid för startfördröjning. Indikatorn «Timer» tänder på displayen då och timern börjar blinka.
3. Genom att trycka på knappen «HOUR» ställ in timmevärde i 24-timmarsformat, genom att trycka på knappen «MIN» ställ in minutvärde. För snabbare ändring av tid tryck den motsvarande knappen och håll den.
4. För att ställa in matlagningstid som är mindre an en timme tryck på knappen «HOUR» som när man ställer in klockan och vänta till det nollas, efter detta tryck pa knappen «MIN» for att ställa in minutvärde.
5. För att avbryta de inställningarna man har gjort tryck på knappen «REHEAT/CANCEL» och ställ in hela programmet på nytt.
6. Efter att ha inställt tid for startfördröjning tryck på knappen «START». Da tänder indikator för «START»-knapp och nedräkning av tiden som är kvar till slut av matlagningsprocess börjar.

Om den inställda fördröjningstiden är mindre eller lika med den inställda programstid börjar matlagningsprocess direkt efter man har tryckt på knappen «START».
Startfördröjningsfunktion är tillgänglig för alla automatiska matlagningsprogram förutom programmet «FRY».
Det rekommenderas inte att använda startfördröjningsfunktion om recept innehåller produkter som har kort användningstid (ägg, färsk mjolk, kött, etc). Det är nödvandigt att ta i beaktande att när man inställer startfördröjningsfunktion börjar den inställde tidens nedräkning i programmen «STEAM», «SOUP», «PILAF» bara efter multikokaren har nått det inställde temperaturvärdet.

Temperaturhållningsfunktion (autovärmhållning)

Det sättas på automatiskt direkt efter matlagningsprogram har slutats och det håller den färdiga matrattens temperatur, cirka 70–75°C, under 24 timmar. När man sätter på autovärmhållning tänder indikator för «REHEAT/CANCEL» knapp. Pa displayen kan man se då räkning av hur långt funktionen har varit tänt.
Vid nödvandighet kan man stänga av autovärmhållningsfunktion genom att trycka på knappen «REHEAT/CANCEL».

Att stänga av autovärmhållning på förhand

Det behövs inte alltid att autovärmhållning sättes på efter matlagningsprograms slut. Med avseende på detta har multikokaren REDMOND RMC-M4500 möjlighet att man stänger av den här funktionen innan det valda matlagningsprogrammet har slutat. For att stänga av funktionen tryck på knappen «START» direkt efter matlagningsstart eller under matlagningsprograms utförande. För att sätta på denna funktion igen tryck på knappen «START» en gång till.

Uppvärmningsfunktion för färdig mat

Man kan använda multikokaren REDMOND RMC-M4500 for att uppvärma kall mat.

1. Lägg ner produkter i skålen och placera skålen i multikokaren.
2. Stäng locket och ansluta apparaten till elnät.
3. Tryck på knappen «REHEAT/CANCEL». Knappens indikator tänder då. Timern ska räkna ned uppvärmningstid.
4. Apparaten kan uppvärma mat upp till 70–75°C. Denna temperatur kommer att hållas under de följande 24 timmar.
5. För att stänga av uppvärmning tryck på knappen «REHEAT/CANCEL». Då slocknar knappens indikator.

Trots att multikokaren kan hålla mat varm upp till 24 timmar rekommenderas det inte att lämna mat i multikokaren mer än 2-3 timmar eftersom detta kan medföra förändringar i matens smakegenskaper.

Hur man gör när man använder ett av de automatiska programmen

1. Förbered (mät) erforderliga ingredienser enligt recept, lägg dem i skålen. Se till att alla igredienser även vätskor finns lägre än skalans maxmärke på skålens inre ytan.
2. Placera skålen i apparatens kropp. Kontrollera att skålen är placerad tätt och vidrör uppvärmningselement.
3. Stäng multikokarens lock tills du hör ett klick. Ansluta apparaten till elnät.
4. Tryck på knappen «MENU» för att välja ett matlagningsprogram (da tänder en motsvarande programindikator på displayen samt tid med förvalt värde).
5. För att ändra matlagningstids förvalt värde för varje program använd knappar «HOUR» och «MIN».
6. Vid nödvändighet ställ in startfördröjningstid.
7. Tryck på knappen «START». Då tänder indikatorn för «START» knapp och indikatorn «Keep warm» på displayen. Det valda matlagningsprogrammet börjar utföras samt nedräkning börjar. Om man trycker på «START» knappen igen stänger man av värmhållningsfunktion på förhand (indikatorn «Keep warm» slocknar på displayen).
8. När program slutar kommer en signal. Enligt inställningar övergår apparaten till värmhållningsläge («REHEAT / CANCEL» knappens indikator tänder, på displayen räknas tid av hur långt denna funktion är i drift) eller övergår i väntläge.
9. För att avbryta det valda programmet, att avbryta matlagningsprocess eller för att stänga av autovärmhållningsfunktion tryck på knappen «REHEAT / CANCEL».

Programmet «RICE/GRAIN»

Programmet rekommenderas för att koka gröt av olika sorters gryn och dess blandningar, för att laga olika garneringar. Matlagningstids förvalt värde är 30 minuter. Det är möjligt att ställa in matlagningstid manuellt, matlagningstidsområde för detta är från 5 minuter till 1,5 timme med intervall som är likt med 1 minut.

Programmet «PILAF»

Programmet rekommenderas för att laga olika sorters pilaff. Matlagningstids förvalt värde är 60 minuter. Det är möjligt att ställa in matlagningstid manuellt, matlagningstidsområde för detta är från 5 minuter till 2 timmar med intervall som är likt med 5 minuter. Nedräkning av tid av matlagningsprogrammets utförande börjar efter apparaten har overgått i drifläge.

Programmet «STEAM»

Programmet rekommenderas för att laga grönsaker, fisk, kött, dietmat, vegetarisk mat och mat för barnmeny med ånga. Matlagningstids förvalt värde är 30 minuter. Det ar möjligt att ställa in matlagningstid manuellt, matlagningstidsområde för detta är från 10 minuter till 2 timmar med intervall som ar likt med 5 minuter. Nedräkning av tid av matlagningsprogrammets utförande börjar efter vatnet börjar koka och ånga i skålen blir tilräkligt tät.
För att laga mat med angå använd en speciell container (ingår i multikokarens uppsättning):

1. Slå upp 60–100 dl av vatten i skål. Placera container för ångkokning i skålen.
2. Mät och förbered produkter enligt recept, fördela dem jämnt i containern och placera skålen i apparatens kropp. Kontrollera att skålen är placerad tätt och vidrör uppvärmningselement.
3. Följ anvisningar som är skrivna i avsnittet «Hur man gör nar man använder ett av de automatiska programmen».

Om man inte använder de automatiska tidsinställningar i det här programmet, kan man också använda ångkokningstabellen «Rekommenderade tidsvärden för olika produkter för att koka med ånga» (Sid 60).

Programmet «SOUP»

Programmet rekommenderas for att koka olika sopprätter (buljonger, olika sorters soppor), för att koka gele samt kompotter och drycker. Matlagningstids förvalt värde är 60 minuter. Det ar möjligt att ställa in matlagningstid manuellt, matlagningstidsområde för detta är från 20 minuter till 8 timmar med intervall som är likt med 5 minuter. Nedräkning av tid av matlagningsprogrammets utförande börjar efter temperatur i skålen har blivit tillräckligt hög.

Programmet «BOIL»

Programmet rekommenderas for att laga grönsaker samt bönor. Matlagningstids förvalt värde är 40 minuter. Det ar möjligt att ställa in matlagningstid manuellt, matlagningstidsområde för detta är från 5 minuter till 2 timmar med intervall som ar likt med 5 minuter. Nedräkning av tid av matlagningsprogrammets utförande börjar efter efter temperatur i skålen har blivit tillräckligt hög.

Programmet «OATMEAL»

Programmet rekommenderas för att koka gröt med mjölk. Matlagningstids förvalt värde är 25 minuter. Det ar möjligt att ställa in matlagningstid manuellt, matlagningstidsområde för detta är från 5 minuter till 1,5 timme med intervall som ar likt med 1 minuter.

Vid kokning av mjölkgröt använd pastoriserad lågfett mjölk. För att undvika utflödet rekomenderas följande:

- Skölj ordentligt all gryn (ris, bovete etc)
- Smörj skålen med smör;
- Ta exact den mängd mjölk och gryn som står i receptet. Skall man minska/utöka mängden, skall man göra det proportionellt.
- Vid användning av 3–6% mjölk, skall man späda den med vatten i proportion 1:1.

Mjölkens och grynens kvalite kan variera, vilket ibland kan påverka resultatet.

Programmet «STEW»

Programmet rekommenderas for att stuva grönsaker, kött, fågel, sjömat. Matlagningstids förvalt värde är 60 minuter. Det ar möjligt att ställa in matlagningstid manuellt, matlagningstidsområde för detta är från 20 minuter till 12 timmar med intervall som ar likt med 5 minuter.

Programmet «BAKE»

Programmet rekommenderas for att baka kakor, gratänger, pajer av jäsdeg samt smördeg. Matlagningstids förvalt värde är 50 minuter. Det ar möjligt att ställa in matlagningstid manuellt, matlagningstidsområde för detta är från 20 minuter till 4 timmar med intervall som ar likt med 10 minuter.

Programmet «FRY»

Programmet rekommenderas for att steka kött, grönsaker, fågel, sjömat. Matlagningstids förvalt värde är 15 minuter. Det ar möjligt att ställa in matlagningstid manuellt, matlagningstidsområde för detta är från 5 minuter till 1 timme med intervall som ar likt med 1 minut. Startfördröjningsfunktion är inte tillgänglig i det här programmet.

Programmet «YOGURT»

Med det här programmet kan man göra god och nyttig yoghurt hemma. Matlagningstids förvalt värde är 8 timmar. Det ar möjligt att ställa in matlagningstid manuellt, matlagningstidsområde för detta är från 30 minuter till 12 timmar med intervall som ar likt med 30 minuter. Uppvärmningsfunktion är inte tillgänglig i det här programmet.

För att göra yoghurt kan man använda en speciell uppsättning yoghurtburkar REDMOND RAM-G1 (måste köpas separat).

III. EXTRA FUNKTIONER

- Jäsning av deg
- Brödbakning
- Fondu
- Värmning av barnmat
- Pastorisering av flytande matvaror
- Sterilisering

IV. TILLÄGSACCESSOARER

Tillägsaccessoarer till multikokaren kan köpas separat. Kontakta officiell återförsäljare i ditt land om du har frågor angående sortiment av tillägsaccessoarer, deras förenlighet med modellen av apparaten du har.

RAM-CL1 — tång för att ta ut skålen bekvämt och säkert. Tången glider inte och repar inte förvarningskärls yttre yta.

RHP-M01 — apparat för att göra skinka. Press för att göra skinka, köttrullad och andra delikatesser av kött, fågel, fisk med kryddor och fyllningar.

RAM-G1 — upsättning burkar för yoghurt (4 st.) med märken på lock.

RB-A503 — skål med non-stick keramisk beläggning DAIKIN® (Japan), 5 liter. Non-stick keramisk beläggning av hög kvalitet gör möjligt att laga mat med minimala mängder olja och fett, spara produkters naturliga smak.

RB-C502 — skål med keramisk beläggning ANATO® (Korea), 5 liter. Till skillnad från traditionella non-stick beläggningar är keramik mer solid och skyddad mot mekaniska skador.

RB-S500 — skål av rostfritt stål, 5 liter. Det färdiga innehållet går att vispas med mixer i skålen.

V. MATLAGNINGSTIPS

Misstag vid matlagning och råd hur man undviker dem

I denna kapitel har vi samlat de mest vanliga misstag vid matlagning i multikokaren. Vi går igenom möjliga orsak och ger råd hur man kan undvika dem.

RÄTTEN HAR INTE LAGATS FÄRDIGT

Möjliga orsaker		Vad skall man göra
Ni glömde att sätta på locket eller satte inte på det ordentligt. Tillagningstemperaturen var inte tillräckligt högt.		Öppna inte locket under tillagningen om det inte är absolut nödvändigt. När du stänger locket, måste det höras ett klick. Se till att inget stör ordentlig stängning av locket. Se till att gummibandet på innersta locket inte är deformerat.
Skålen och värmeplattan är inte i tät kontakt. Därför var inte tillagningstemperaturen tillräckligt högt..		Skålen skall vara installerad ordentligt. Dens botten måste ligga tätt på värmeplattan. Se till att det inte finns främmande saker mellan skålen och värmeplattan.Värmeplattan skall vara ren och fri från smutspartiklar.
Fel val av ingredienser. Valda ingredienser passar inte för tillagningen av dig valt program. Ingredienserna är skurna i för stora bitar. Ingredienserna är fel inlagda i skålen. Ni har felberäkanat och felinställt tillagningstid. Receptet valt av dig passar inte för tillagnng i denna multikokare.		Det är önskvärt att använda recept, anpassade till denna model. Använd recept som du kan lita på. Val av ingredienser, sättet att skära dem, inläggnig i skålen, val av program och tillagningstid måste överensstämma med valt recept.
Vid ångkokning: det finns för lite vatten i skålen för att ombesörja tillräckligt tätthet av ångan.		Häll i rätt(rekomenderat av receptet) volum av vatten. Om du tvivlar, kontrollera vattennivån under tillagningen.
Vid stekning: Du hällde för mycket olja i skålen. För mycket fukt i skålen		Vid vanlig stekning räcker om det finns tunt skikt av olja på skålens botten. Vid fritering, följ anvisningar i valda recept.
		Stäng inte multikokarens lock vid stekning, om det inte står i receptet. Djupfrysta varor skall tinas upp och tövatten skall hällas bort innan tillagningen.
Vid kokning: utflödet av buljong vid kokning av matvaror med förhöjd syrahalt.		Vissa matvaror kräver speciell behandling innan kokning: sköljning, lätt stekning etc. Följ anvisningar i valda recept.
Vid bakning (smeten är fuktig):	Under jäsningen, har smeten täppt till ångventillen	Lägg smeten i skålen i mindre mängder.
	Ni la in för mycket smet i skålen	Ta ut bakvaran ur skålen, vänd på den, sätt tillbaka. Och laga tills den blir klar. Nästa gång lägg in smeten i mindre mängder.

MATVARAN BLEV ÖVERKOKT

Du valde fel typ av matvaran. Eller felberäknade du inställning av tillagningstid. Ingredienserna är skurna i för små bitar.	Val av ingredienser, sättet att skära dem, inläggnig i skålen, val av program och tillagningstid måste överensstämma med valt recept
Den färdiga rätten har stått för länge på autouppvärmning.	Det är inte bra att ha rätten för länge på autouppvärmning. Om i varans model finns funktion för inprogrammerad avstängning av autouppvärmning, använd dig av den.

UTFLÖDET UNDER TILLAGNINGEN

Vid tillagningen av mjölkgröt, flödar mjölken ut.	Mjölkens kvalite och egenskaper kan bero på plats och förhållanden av produktionen. Det är rekommenderat att använda bara ultra pastöriserad mjölk, med fett halt inte högre än 2,5%. Vid behov kan du späda ut mjölken med vatten (*Sid 58*).
Ingredienserna var inte rätt behandlade inför kokningen (dålig sköljning osv). Antigen valde du fel typ av matvaran eller de rätta proportioner av ingredienserna är inte uppfyllda.	Det är önskvärt att använda recept, anpassade till denna model. Val av ingredienser, sättet att skära dem, inläggnig i skålen, val av program och tillagningstid måste överensstämma med valt recept. Gryn, kött, fisk och sjöfrukter skall alltid sköljas ordentligt tills vatten rinner rent

MATEN FASTNAR VID SKÅLENS BOTTEN

Skålen var dåligt rensad efter förgående matlagning. Skålens non-stick beläggning är skadad.	Innan du börjar laga mat, se till att skålen är välrensad och non-stick beläggning är inte skadad.
Det gemensamma mängd för inläggning i skålen är mindre än det rekommenderas i receptet.	Det är önskvärt att använda recept, anpassade till denna model.
Ni ställde in för lång tillagningstid.	Förkorta tillagningstid eller följ anvisningarna i valt recept, som är anpassat till denna model.
Vid stekning: du glömde att hälla i olja i skålen; glömde att röra om eller vända på matvaror under tillagningen.	Vid vanlig stekning häll i lite olja, så att det skall finnas tunt skikt av olja på skålens botten. För jämn stekning, rör om eller vänd på matvaror då och då.
Vid stuvning: det är inte tillräckligt fuktigt i skålen.	Tillsätt mer vätska i skålen. Under tillagningen , öppna inte locket, om det är inte absolut nödvändigt.
Vid kokning: det är för lite vätska i skålen. Eller de rätta proportioner av ingredienserna är inte uppfyllda.	Se till att vätskan och hårda ingredienserna är i de rätta proportioner.
Vid bakning: du glömde att smörja in skålen	Innan du häller in smeten, smörj in skålen med smör eller olja (häll inte olja i skålen)

MATVARAN FÖRLORADE TILLSKURNA FORMEN

Du rörde om för ofta	Vid vanlig stekning, rör om rätten inte oftare än varje 5-7 minut.
Du ställde in alldeles för lång tillagningstid.	Förkorta tillagningstid eller följ anvisningarna i receptet, anpassat till denna model.

BAKET BLEV FUKTIGT

Du använde fel ingredienserna, de som ger ut för mycket fukt (saftiga grönsaker eller frukter, djupfrysta bär, gräddfil).	Välj ingredienserna enligt bakningsrecept. Försök att inte ta matvaror som innehåller för mycket fukt eller använd dem väldigt lite.
Ni har haft det färdiga baket i stängd multikokaren för länge.	Försök att ta ut baket från multikokaren direkt efter det har bakats färdigt. Vid behov , kan man lämna baket i multikokaren för en kort tid, på autouppvärmning.

BAKET HAR INTE STIGIT UPP

Ägg med socker var dåligt vispade	Det är önskvärt att använda recept, anpassade till denna model. Val av ingredienser, sättet att skära dem, inläggnig i skålen, val av program och tillagningstid måste överensstämma med valt recept.
Smeten har stått för länge med bakpulver i.	
Du har siktat mjölen dåligt eller blandat smeten fel	
Fel inläggning av ingredienserna.	
Receptet, valt av dig, passar inte till bakning i denna model.	

I flera model av multikokaren REDMOND har program «STEW» och «SOUP» en inbyggd värmeskyddsfunktion. Om det är för lite vätska i skålen stängs programmen av och går över till autouppvärmning.

Rekommenderade tidsvärden för ångkokning av olika produkter

	Produkt	Vikt, g/ mängd, st.	Vatten-volym, ml	Mat-lagningstid, min
1	Fläskfilé/ nötkött (tärningar 1,5–2 cm)	500	800	30/40
2	Lammfilé (tärningar 1,5–2 см)	500	800	40
3	Kycklingfilé (tärningar 1,5–2 cm)	500	800	20
4	Frikadeller/ kotletter	500	800	25/40
5	Fisk (filé)	300	800	15
6	Sjömatsblandning (djupfryst)	300	800	5
7	Potatis (delad i 4 bitar)	500	800	20
8	Morötter (tärningar 1,5–2 cm)	500	800	35
9	Rödbeta (delad i 4 bitar)	500	1500	90
10	Grönsaker (djupfrysta)	500	800	5
11	Ångkokta ägg	5 st.	800	10

Tänk på att det här är de allmänna rekommendationer. Den riktiga tillagningstid kan skilja sig från den rekommenderade beroende på matvarornas kavalite och dina smakpreferenser.

Matlagningsprogramstabellen (grundinställningar)

	Rekommendationer angående användning	Matlagningstids forvalt värden, min	Matlagningstid-område/ inställningsinter-vall	Startfördröjning	Väntetid innan driftläge	Autovärmhållning
RICE/ GRAIN	Att laga fullkorngryn samt krossat gryn, garneringar som består av en eller många komponenter. Att koka gröt med vatten.	30	5 min – 1,5 timme / 5 min	+	–	+
PILAF	Pilafflagning (med kött, fisk, fågel, grönsaker).	60	5 min – 2 timmar / 5 min	+	–	+
STEAM	Ångkokning av omelett och ägg samt kött-, fisk- och grönsaksrätter.	30	10 min – 2 timmar / 5 min	+	+	+
SOUP	Lagning av olika buljonger och soppor. Kokning av gele.	60	20 min – 8 timmar / 5 min	+	+	+
BOIL	Kokning av grönsaker och bönor.	40	5 min – 2 timmar / 5 min	+	+	+
OAT-MEAL	Lagning av gröt med mjölk.	25	5 min – 1 timme 30 min / 1 min	+	–	+
STEW	Stuvning av kött, fisk, grönsaker eller maträtter som består av många komponenter	60	20 min – 12 timmar / 5 min	+	–	+
BAKE	Bakning av kakor, gratänger, pajer av jäsdeg och smördeg.	50	20 min – 4 timmar / 10 min	+	–	+
FRY	Stekning av kött, fisk, grönsaker och maträtter som består av många komponenter.	15	5 min – 1 timme / 1 min	–	–	+
YO-GURT	Lagning av olika sorter yoghurt.	480	30 min – 12 timmar / 30 min	+	–	–

VI. MULTIKOKARENS UNDERHÅLL

Innan du skall rengöra multikokaren, se till att den är bortkopplad från elnätet och väl avkyld. Använd en mjuk trasa och icke-slipande diskmedel. Vi råder att rengöra varan direkt efter användning.
Inför första användning eller för att ta bort otrevlig lukt, rekomenderas att ångkoka en halv citron (program «STEAM»).

Det är absolut FÖRBJUDET att använda hård svamp, slipande svamp, slipande diskmedel eller andra kemisk agressiva medel.

- Multikokarens kropp rengörs vid behov.
- Skålen bör rensas efter varje användning. Det är möjlligt att rengöra i diskmaskin. Efter rengöring torkas rent.
- Det rekommenderas att rena det inre aluminiumlocket och ångventilen efter varje gång man har använt apparaten.

För att rengöra det inre aluminiumlocket:

1. Öppna multikokarens lock.
2. I nedre delen av lockets inre sida tryck på två plastfixturer till center samtidigt tills de öppnar.
3. Ta bort det inre aluminiumlocket utan kraft genom att dra det lite åt dig och ner.
4. Torka av ytor av båda locken med en fuktig tygbit eller en servett, använd diskmedel vid behov.
5. Förena delarna i motsatt ordningsföljd. Placera aluminiumlocket i de översta falsarna och förena det med huvudlocket. Tryck på fixturer med lite kraft tills du hör ett click. Det inre aluminiumlocket måste fixeras tätt.

För att rengöra ångventilen (finns på övre sidan av apparatens lock):

1. Ta bort ångventilen ordentligt genom att dra den upp och åt dig med lite kraft.
2. Tryck på låsmekanismen enligt visarens riktning och öppna ventilens lock.
3. Skölj ventilen och locket.
4. Stäng ångventilens lock och placera ångventilen på apparatens lock, utdragnings utsprång bakifrån.I denna apparatsmodell samlas kondens i en speciell håla på apparatens kropp, omkring skålen, man kan ta bort den lätt med hjälp av en servett.

I denna apparatsmodell samlas kondens i en speciell håla på apparatens kropp, omkring skålen, man kan ta bort den lätt med hjälp av en servett.

VII. INNAN DU VÄNDER DIG TILL SERVICE CENTER

Information på displayen	Möjliga fel	Vad skall man göra
E1 — E3	Systemfel. Möjligen kontrollplattans fel eller fel på värmeelementet.	Koppla bort varan från elnätet. Låt den kylas ned. Stäng locket ordentligt, koppla till nätet igen. Om problemet inte försvinner, kontakta service center.

Fel	Möjliga orsaker	Vad skall man göra
Går inte att sätta på	Strömavbrott	Kontrollera spänningen i elnätet
Rätten tar för lång tid att tillaga .	Strömstörningar	Kontrollera spänningen i elnätet.
	Främmande partikeln hamnade mellan skålen och värmeplattan.	Avlägsna främmande partikeln.
	Felinställd skål	Ställ in skålen rätt.
	Värmeplattan är smutsig.	Koppla bort varan från elnätet, låt den kylas ned. Rensa värmeplattan.

VIII. GARANTIVILLKOR

För denna vara gäller 2 år garanti. Garantin gäller från försäljningsdagen. Under garantiperioden åtar sig tillverkaren att reparera, byta ut delar eller själva varan i händelse av fabriksfel, orsakade av dåligt kvalite av tillverkningsmaterial eller montering. Garantin träder i kraft bara om försäljningsdatum är bekräftad av varuhusets stämple och försäljarens underskrift på garantikupongen. Denna garanti gäller bara om bruksanvisningen följdes till punkt och pricka, om varan inte genomgick oauktoriserad reparation, om varan behandlades rätt, om varan är fullständigt komplett. Denna garanti gäller inte naturlig slitage av varan och tillbehör (filtrar, lampor, keramik-och teflon beläggningar, ringar osv).
Varans livslängd fasställd av tillverkaren är 5 år från försäljningsdatum, under villkoren att man följer bruksanvisningen.

Förpackningen, bruksanvisningen och själva varan skall kasseras i enlighet med det lokala miljöprogram. Kasta inte bort sådana varor med vanliga sopor.

⚠ *Ennen käyttyä tätä tuotetta, lue käyttöohjeetta huolellisesti ja säilytä se myöhempää tarvetta varten. Oikea käyttö laitteen merkittävästi pidentää sen käyttöikää.*

TURVATOIMET

Valmistaja ei vastu vahingoista, jotka aiheutuvat noudattamatta jä ttämisestä turvallisuusvaatimukset ja käyttösäännöt.

- Laite on tarkoitettu ainoastaan kotitalouskäyttöön. Teollisuus-tai muu käyttö on vastoin moitteettoman toiminnan tuote.
- Ennen kuin kytket laitteen verkkovirtaan tarkista, onko akku jännite nimellinen syöttöjännite laitteen **(katso tekniset tiedot tai tuotteen tyyppikilvessä)**.
- Käytä jatkojohtoa, suunniteltu virrankulutus laitteen - epäsuhta voi aiheuttaa kaapelin oikosulun tai tulipalon.
- Laitteen saa kytkeä vain maadoitetuun pistorasiaan, - tämä on pakollinen vaatimus suojaamaan sähköiskua. Käyttämällä jatkojohtoa, varmista, että se on myös maadoitus.

VAROITUS! Käytön aikana hänen runkoonsa, kulhonsa ja metalliosansa ovat lämmitettyjä! Ole varovainen! Käytä uuni rukkaset. Välttää tulikuuma höyry ei kumarru laitteesta, kun kansi avataan.

- Sammuta laite verkkovirrasta käytön jälkeen ja ennen puhdistusta tai liikkuvia. Poista sähköjohtoa märillä käsillä, pitämällä aina pistokkeesta, älä johdosta.
- Älä vedä virtajohtoa oviaukkoihin tai lämmönlähteitä lähelle. Varmista, että sähkökaapeli ei väännä tai taivuta, eivät joudu kosketuksiin terävien esineiden ja reunat huonekaluja.

Muista, virtajohdon vahinko voi aiheuttaa ongelmia, jotka eivät vastaa takuun sekä sähköiskun. Vaurioitunut virtajohto edellyttää kiireellisiä palveluskuksessa.

- Älä aseta laitetta pehmeälle alustalle, älä peitä sitä työn aikana - se voi johtaa ylikuumenemiseen ja toimintahäiriöitä.
- Älä käytä laitetta ulkona - kosteutta tai vieraita esineitä laitteeseen voi aiheuttaa vakavia vammoja.
- Ennen laitteen puhdistamista, varmista, että se on irrotettu ja täysin jäähtynyt. Noudattaa tarkasti ohjeita laitteen puhdistukseen (*sivu 65*).

ÄLÄ upota laitetta veteen tai aseta sitä juoksevan veden alla!

- Tuotetta ei ole tarkoitettu lasten käyttöön, ihmiset ilman asianmukaista tietoa ja kokemusta, sekä aistit, fyysiset, henkiset ominaisuudet, elleivät ne ole valvonnassa vastaavien henkilöiden turvallisuudesta. Älä jätä lapsia ilman valvontaa laitteen läheisyydessä päällä.
- Älä koskaan yritä korjata tai tehdä muutoksia sen rakenteeseen. Kaikki huolto-ja korjaustyöt saa suorittaa valtuutetussa palvelukeskuksessa. **Epäammattimaista työtä voi johtaa laitevika, ja vaurioittaa omaisuutta**.

SISÄLTÖ

I. ENNEN KÄYTTÖÄ 62
II. HITAAN LIEDEN KÄYTTÖ 62
III. LISÄTILAISUUDET 63
IV. LISÄVARUSTEET 63
V. RUOANLAITTO NEUVOA 63
VI. MONITOIMIKEITTIMEN HUOLTO 65
VII. ENNEN YHTEYDENOTTOA HUOLTOKESKUKSELLE 65
VIII. TAKUU 65

Tekniset tiedot

Malli	RMC-M4500
Teho	700 W
Jännite	220–240 V, 50 Hz
Kulhon tilavuus	5 l
Kulhon pinnoite	tarttumaton
Höyryventtiili	irrotettava
Näyttö	digitaalinen LED-näyttö

Ohjelmat

1. RICE/GRAIN (RIISI/RYYNIT)
2. PILAF (PILAHVI)
3. STEAM (HÄYRYLLÄ)
4. SOUP (KEITTO)
5. BOIL (KEITTÄMINEN)
6. OATMEAL (MAITOPUURO)
7. STEW (HAUDUTUS)
8. BAKE (LEIPOMINEN)
9. FRY (PAISTAMINEN)
10. YOGURT (JOGURTTI)

Toiminnot

Lämpötilan ylläpito	24 h
Lämpötilan ylläpidon kytkeminen pois päältä	on
Ruoan lämmitys	24 h
Käynnistyksen lykkäys	24 h

Kokoonpano

Monitoimikeitin sisäänrakennetulla kulholla	1 kpl
Höyrytyskulho	1 kpl
Mittalasi	1 kpl
Litteä lusikka	1 kpl
Kauha	1 kpl
Kauha/lusikkapidike	1 kpl
100 ruoka-ohjetta kirja	1 kpl
Käyttöohje	1 kpl
Huoltokirja	1 kpl
Sähköjohto	1 kpl

Valmistajalla on oikeus parantaa tuotteen rakennetta, kokoonpanoa, sekä teknisiä tietoja ilman erillistä ilmoitusta ko. muutoksista.

Monitoimikeittimen rakenne A1

1. Tuotteen kansi
2. Kuminen O-rengas
3. Irrotettava sisäkansi
4. Höyrynpoistoaukko
5. Kulho
6. Kansi auki – painike
7. Ohjauspaneeli näytöllä
8. Runko
9. Alusta
10. Kantokahva
11. Höyrypainike
12. Litteä lusikka
13. Keittolusikka (kauha)
14. Mittalasi
15. Höyrystysastia
16. Kauha/lusikkapidike
17. Sähköjohto

Painikkeet A2

1. «REHEAT/CANCEL» («Lämmitys uudelleen / Peruutus»): ruoan lämmityksen kytkeminen päälle/pois päältä, ruoanlaitto-ohjelman keskeytys, asetusten nollaus
2. «TIMER» («Ajastus»): käynnistyksen lykkäämisen kytkeminen päälle
3. Näyttö
4. «HOUR» («Tunnit»): tuntien asetus ruoanlaitto-ohjelmissa ja ajastuksessa
5. «START» («Käynnistys»): ohjelmoidun ruoanlaitto-ohjelman käynnistys; lämpötilan ylläpidon kytkeminen pois päältä ja sitä seuraava kytkeminen päälle
6. «MENU»: automaattisen ruoanlaitto-ohjelman valinta
7. «MIN» («Minuutit»): tuntien asetus ruoanlaitto-ohjelmissa ja ajastuksessa

Näytön rakenne A3

1. Ruoanlaittoajan/ajastimen osoitin
2. «FRY» – ohjelman merkkivalo
3. Ajastimen käytön merkkivalo
4. Valitus ruoanlaitto-ohjelman merkkivalo

I. ENNEN KÄYTTÖÄ

Pura varovasti pakkauksesta tuotteen ja poista se laatikosta, poista kaikki pakkausten ja mainonnan etiketit lukuun ottamatta sarjanumeroa.
Sarjanumeron puute automaattisesti päättää sen takuutta.
Puhdista laitteen kostealla liinalla. Pese kulho lämpimällä vedellä. Kuivaa huolellisesti. Ensimmäisellä käyttökerralla näyttöön saattaa tulla vieraita hajuja, että ei johdu yksikön toimintahäiriö. Tässä tapauksessa puhdista välineettä (*sivu 65*).

⚠ *Huomio! Kiellettiin laitteen kayttöä vioista.*

II. HITAAN LIEDEN KÄYTTÖ

Ennen ensimmäistä käyttöä

Aseta laite kovalle tasaiselle alustalle niin, että venttiilistä ulos tuleva kuumaa höyryä ei lyö taustakuvalle, koriste-pinnoitteelle, elektronisille laitteille ja muille kohteille tai materiaaleille, jotka voivat vaikuttaa korkeasta kosteuksesta ja lämpötilasta.
Ennen ruoanlaittoa, varmista, että hidan lieden ulkoiset ja näkyvät sisäiset osat eivät omistuu ehjää, siruja ja muita vikoja. Kupin ja lämmityselementin välillä ei pitäisi olla esteitä.

Ruoanlaittoajan asetus

REDMOND RMC-M4500-monitoimikeittimessä on mahdollista muuttaa joka ohjelmassa oletuksena olevan ruoanlaittoajan. Muutoksen aikaväli ja pituus riippuvat valitusta ohjelmasta (*sivu 64*).

1. Valitse ohjelma ja sen jälkeen «HOUR»-painikkeella valitse halutut tunnit. Valitse halutut minuutit «MIN»-painikkeella. Jos pidät vastaavan painikkeen painettuna, toiminta nopeutuu.
2. Jos ruoanlaittoaika on tuntia lyhyempi, paina «HOUR»-painike kunnes tunneiksi tulee «0», minkä jälkeen valitse halutut minuutit »MIN»-painikkeella.
3. Kun ruoanlaittoaika on valittu (näyttö vilkkuu edelleen), siirry seuraavaan vaiheeseen valitun ruoanlaitto-ohjelman järjestyksen mukaan. Jos halut peruuttaa kaikki tekemäsi asetukset, paina «REHEAT/CANCEL», minkä jälkeen syötä koko ohjelma uudestaan.

Ruoanlaitto-ohjelmien aika-asetukset alkavat minimiarvosta. Tämän ansiosta ohjelmaa voidaan pidentää lyhyellä ajalla, ellei ruoka ole ehtinyt kypsyä pääajan kuluessa.
«STEAM»-, «SOUP»- ja «PILAF»- ohjelmissa ruoanlaittoaika lasketaan alkaen siitä hetkestä, kun keitin on saavuttanut tarvittavan ruoanlaittolämpötilan. Esimerkiksi «STEAM»/Höyrytys-ohjelman käynnistämisen jälkeen asetetun ajan lähtölaskenta alkaa vasta, kun vesi on alkanut kiehua ja kulhoon on muodostunut riittävästi höyryä.

Käynnistyksen lykkäys

Käynnistyksen lykkäys-toiminnon ansiosta voit asettaa ajan, jolloin ruoan on oltava valmista. Käynnistyksen lykkäyksen aikaan sisältyy myös valitun ruoanlaitto-ohjelman toiminnan aika. Voit valita pituuden 1 tunnista 24 tuntiin 10 minuutin välein.

1. Valitse haluamasi ruoanlaitto-ohjelma «MENU»-painikkeella.

2. Aloita käynnistyksen lykkäys-toimintoa painamalla «TIMER» painike. Näyttöön syttyy «Timer» ja ajastin alkaa vilkkua.
3. Valitse haluamasi tunnit «HOUR»-painikkeellä 24 h-muodossa, valitse haluamasi minuutit »MIN»-panikkeella. Jos pidät vastaavan painikkeen painettuna, toiminto nopeutuu.
4. Jos ruoanlaittoaika on tuntia lyhyempi, paina «HOUR»-painike kunnes tunneiksi tulee «0», minkä jälkeen valitse halutut minuutit «MIN»-painikkeella.
5. Kun ruoanlaittoaika on valittu (näyttö vilkkuu edelleen), siirry seuraavaan vaiheeseen valitun ruoanlaitto-ohjelman järjestyksen mukaan. Jos halut peruuttaa kaikki tekemäsi asetukset, paina «REHEAT/CANCEL», minkä jälkeen syötä koko ohjelma uudestaan.
6. Kun haluttu käynnistyksen lykkäysaika on asetettu, paina «START»-painike. «START»-painikkeen merkkivalo syttyy ja ruoanlaittoprosessin loppuun jääneen ajan lähtölaskenta alkaa. Asetetun ajan kuluttua ruoka on valmista.

Jos asetettu lykkäyksen aika on sama kuin ohjelman oletuksena oleva aika tai sitä lyhyempi, ruoanlaittoprosessi alkaa heti «START»-painikkeen painettua. Käynnistyksen lykkäys-toiminto on käytössä kaikissa automaattisissa ruoanlaitto-ohjelmissa lukuun ottamatta «FRY»-ohjelmaa.
Jos ruoka-ohje sisältää helposti pilaantuvia aineita, kuten kananmunia, tuoretta maitoa, lihaa, yms., Käynnistyksen lykkäys-toiminnon käyttöä ei suositella.
Kun asetat käynnistyksen lykkäyksen ajan, ota huomioon, että «STEAM»-, «SOUP»- ja «BOIL»- ohjelmissa ruoanlaittoaika lasketaan alkaen siitä hetkestä, kun keitin on saavuttanut tarvittavan ruoanlaittolämpötilan.

Lämpötilan ylläpito

Tämä toiminto käynnistyy heti, kun valittu ruoanlaitto-ohjelma on loppunut ja ylläpitää valmiin ruoan lämpötilaa 70–75°C vuorokauden kuluessa. Kun Lämpötilan ylläpito-toiminto on käynnistynyt, syttyy «REHEAT/CANCEL»-painikkeen merkkivalo. Näytössä näkyy toiminnan käynnistyksen jälkeen kulunut aika. Halutessasi voit kytkeä tämän toiminnon pois päältä «REHEAT/CANCEL»-painikkeella.

Lämpötilan ylläpidon kytkeminen pois päältä etukäteen

Joskus valmiin ruoan lämpötilaa ruoanlaitto-ohjelman toiminnan loputtua ei tarvitse ylläpitää. Tämän vuoksi REDMOND RMC-M4500-monitoimikeittimessä on mahdollista kytkeä tämän toiminnon pois päältä ennen kun pääohjelma on valmis. Paina «START»-painike suoraan ruoanlaitto-ohjelman käynnistyksen jälkeen tai ohjelman kuluessa. Toiminto kytketään uudelleen päälle painamalla «START»-painikkeen vielä kerran.

Ruoan lämmitys

REDMOND RMC-M4500-monitoimikeitin myös lämmittää kylmiä valmiita ruokia.

1. Laita ruoka kulhoon ja asenna kulho monitoimikeittimeen.
2. Sulje kansi ja kytke pistotuppa pistorasiaan.
3. Paina «REHEAT/CANCEL»-painike. Painikkeen merkkivalo syttyy. Ajastin laskee lämmityksen aikaa.
4. Keitin lämmittää ruoan 70–75°C. Tätä lämpötilaa ylläpidetään vuorokauden.
5. Lämmitys-toiminto sammutetaan painikkeella «REHEAT/CANCEL». Painikkeen merkkivalo sammuu.

Siitä huolimatta, että monitoimikeitin pystyy ylläpitämään ruokaa lämpimänä vuorokauden, suositellaan jättämään sitä keittimeen korkeintaan 2–3 tunniksi, koska muuten se voi johtaa ruoan maun epätoivottuihin muutoksiin.

Yleinen järjestys automaattisten ruoanlaitto-ohjelmien käytön yhteydessä

1. Mittaa ruoka-ohjeen mukaiset aineet kulhoon. Tarkista että kaikki aineet, nesteet mukaan lukien olisivat alle kulhon sisäpinnalle merkittyä ylärajaa.
2. Asenna kulho keittimeen. Tarkista että se on tiiviisti kuumennuselementin päällä.
3. Sulje keittimen kansi, kuuluu naksahdus. kytke pistotulppa pistorasiaan.
4. Valitse haluamasi ruoanlaitto-ohjelma «MENU»-painikkeela (näytölle syttyy vastaavan ohjelman merkki ja oletuksena oleva aika).
5. Voit muuttaa ruoanlaitto-ohjelman oletuksena oleva aikaa «HOUR»- ja «MIN»-painikkeilla.
6. Halutessasi aseta käynnistyksen lykkäys.
7. Paina «START»-painike. Näytölle syttyvät «START»-painikkeen ja «Keep warm»-merkkivalot. Valittu ruoanlaitto-ohjelma käynnistyy, jolloin käynnistyy myös lähtölaskenta. Painamalla «START»-painikkeen uudestaan voit kytkeä lämpötilan ylläpidon pois päältä etukäteen «Keep warm»-merkkivalo näytöllä sammuu).
8. Ohjelman loputtua kuuluu äänimerkki. Asetusten mukaan keitin joko siirtyy Lämpötilan ylläpito-toimintoon («REHEAT/CANCEL»-painikkeen merkkivalo syttyy näytölle ja näytöllä näkyy tämän toiminnon käynnistyksestä kulunut aika) tai valmiustilaan.
9. Valittu ohjelma peruutetaan, ruoanlaittoprosessi keskeytetään tai lämpötilan ylläpito kytketään pois päältä «REHEAT/CANCEL»-painikkeella.

«RICE/GRAIN»-ohjelma

Ohjelma käytetään irtonaisten puurojen keittämiseen erilaisista ryyneistä ja ryyniseoksista, sekä erilaisten lisukkeiden laatimiseen. Oletuksena oleva kypsentämisaika on 30 minuuttia. Voit myös asettaa kypsentämisajan käsin 5 minuutista 1,5 tuntiin minuutin välein.

«PILAF»-ohjelma

Ohjelma käytetään erilaisten pilahvilajien laittoon. Oletuksena oleva kypsentämisaika on 60 minuuttia. Voit myös asettaa kypsentämisajan käsin 5 minuutista 2 tuntiin 5 minuutin välein. Ohjelman lähtölaskenta alkaa, kun keitin saavuttaa toimintatilan.

«STEAM»-ohjelma

Ohjelmaa käytetään vihannesten, kalan, lihan, dieetti- ja kasvisruokien, sekä lastenruokien höyrytykseen. Oletuksena oleva kypsentämisaika on 30 minuuttia. Voit myös asettaa kypsentämisajan käsin 10 minuutista 2 tuntiin minuutin 5 välein. Ohjelman lähtölaskenta alkaa, kun vesi on kiehunut ja kulhossa on riittävästi höyryä. Höyrytykseen on tarkoitettu höyrytysastia, joka sisältyy toimitukseen.

1. Kaada kulhoon 600–1000 ml vettä. Asenna kulho höyrytysastiaan.
2. Mittaa aineet ruoka-ohjeen mukaan, aseta ne tasaisesti höyrytysastiaan ja asenna kulho keittimen runkoon. Tarkista että kulho on tiiviisti kuumennuselementin päällä.
3. Noudata Yleistä järjestystä automaattisten ruoanlaitto-ohjelmien käytön yhteydessä.

Ellet käytä tämän ohjelman oletuksena olevaa kypsennysaikaa, katso Erilaisten elintarvikkeiden höyrytysaika-taulukkoa (sivu 64).

«SOUP»-ohjelma

Ohjelma käytetään erilaisten keittojen ja lienten laittoon, hyytelön keittämiseen, sekä erilaisten juomien keittämiseen. Oletuksena oleva kypsentämisaika on 60 minuuttia. Voit myös asettaa kypsentämisajan käsin 20 minuutista 8 tuntiin 5 minuutin välein. Ohjelman lähtölaskenta alkaa, kun asetettu lämpötila kulhossa on saavutettu.

«BOIL»-ohjelma

Ohjelma käytetään vihannesten ja palkokasvien keittämiseen. Oletuksena oleva kypsentämisaika on 40 minuuttia. Voit myös asettaa kypsentämisajan käsin 5 minuutista 2 tuntiin 5 minuutin välein. Ohjelman lähtölaskenta alkaa, kun asetettu lämpötila kulhossa on saavutettu.

«OATMEAL»-ohjelma

Ohjelma käytetään maitopuurojen valmistamiseen. Oletuksena oleva kypsentämisaika on 25 minuuttia. Voit myös asettaa kypsentämisajan käsin 5 minuutista 1,5 tuntiin 1 minuutin välein.
Maidon kiehumisen välttämiseksi ja saamiseksi toivottua tulosta, on suositeltavaa tekemään seuraavaa ennen valmistautuu:

- pestää kaikki täysjyväviljaa (riisi, hirssi, y.m.), kunnes vesi on puhdasta;
- ruoanlaittoa ennen rasvata kuppia voilla;
- pitää osuusta, mittaamalla aineista kirjan reseptien mukaan, vähentää tai lisätä määrää ainesosien tiukasti suhteessa;
- käyttäessä täysmaitoa laimentaa sitä juomaveden kanssa 1:1.

Maidon, jyvien ominaisuudet riippuvat alkuperästä ja valmistajasta, ne voivat erota, mikä joskus vaikuttaa valmistuksen tulokseen.

«STEW»-ohjelma

Ohjelma käytetään vihannesten, lihan, lintujen tai meriantimien hauduttamiseen. Oletuksena oleva kypsentämisaika on 60 minuuttia. Voit myös asettaa kypsentämisajan käsin 20 minuutista 12 tuntiin 5 minuutin välein.

«BAKE»-ohjelma

Ohjelma käytetään kakkujen, piirakoiden ja torttujen leipomiseen pulla- ja lehtitaikinasta. Oletuksena oleva kypsymisaika on 50 minuuttia. Voit myös asettaa kypsymisajan käsin 20 minuutista 4 tuntiin 10 minuutin välein.

«FRY»-ohjelma

Ohjelma käytetään lihan, vihannesten, lintujen ja merenantimien paistamiseen. Oletuksena oleva kypsentämisaika on 15 minuuttia. Voit myös asettaa kypsentämisajan käsin 5 minuutista 1 tuntiin 1 minuutin välein. Käynnistyksen lykkääminen tässä ohjelmassa ei ole käytössä.

«YOGURT»-ohjelma

Ohjelma käytetään maukkaiden ja terveellisten jogurttien laittamiseen kotona. Oletuksena oleva kypsentämisaika on 8 tuntia. Voit myös asettaa kypsentämisajan käsin 30 minuutista 12 tuntiin 30 minuutin välein. Lämpötilan ylläpito tässä ohjelmassa ei ole käytössä.

Jogurttien valmistamiseen voit käyttää REDMOND RAM-G1 jogurttipurkkisettiä (optio).

III. LISÄTILAISUUDET

- Leipominen
- Fondue
- Uppopaistossapaistaminen
- Lasten tuotteiden lämmitetty
- Lasiesineiden ja henkilökohtaisia
- Hygieniatuotteita sterilointi

IV. LISÄVARUSTEET

Optioina on myytävänä erilaisia monitoimikeittimen lisävarusteita. Kysymyksiin niiden valikoimasta, ostosta ja yhteensopivuudesta keittimesi kanssa vastaa virallinen maahantuoja.
RAM-CL1: pihdit, joilla otat kulhon keittimestä helposti ja turvallisesti. Eivät liu'u, eivätkä naarmuta kulhon pintaa.
RHP-M01: kinkkupuristin. Kinkun, kääryleiden ja muiden liha-, lintu- ja kalaherkkujen valmistamiseen ja maustamiseen tarkoitettu puristin.
RAM-G1: jogurttipurkkisetti (4 kpl), merkintä kansilla.
RB-A503: kulho tarttumattomalla pinnalla DAIKIN® (Japani), 5 litraa. Korkealaatuisen tarttumattoman pinnoitteen ansiosta voit käyttää ruuanlaittoon vähemmän rasvaa ja aineiden luonnollinen maku säilyy.
RB-C502: kulho keraamisella pinnoitteella ANATO® (Korea), 5 litraa. Perinteisiin tarttumattomiin pinnoitteisiin verrattuna keraaminen pinnoite kestää mekaanista käsittelyä paremmin.
RB-S500: kulho ruostumattomasta teräksestä, 5 litraa. Voit vispata valmista ruokaa suoraan kulhossa.

V. RUOANLAITTO NEUVOA

Valmistelun virheet ja sen ratkaisut
Tämä osio sisältää tyypillisiä virheitä tehdään ruoanlaittossa hitaassa liedessä, pohditaan mahdollisia syitä ja keinoja niiden ratkaisemiseksi.

RUOKA EI OLLUT VALMISTANUT

Mahdollisia ongelman syitä		Ratkaisut
Olet unohtanut sulkea kansi laitteen tai sammuttaa sen tiukasti, joten ruoanlaitto lämpötila ei ollut riittävän korkea.		Kypsennyksen aikana, älä avaa hidas lieden kannen tarpeettomasti.
Sulje kansi, kunnes se napsahtaa. Varmista, että mikään häiritsee kannen tiukka suljinjärjestelmä ja elastinen kannen sisäpuolella ei ole vaurioitunut.		Vasul trebuie să fie instalat drept în interiorul corpului aparatului, aderînd cu fundul de discul de încălzire. Asigurați-vă că în camera de lucru a oalei sub presiune lipsesc obiecte străine. Nu admiteți contaminarea discului de încălzire.
Kulho ja lämmityselementti olevat huonossa kontaktissa, joten ruoanlaitto lämpötila ei ollut riittävän korkea.		Kulho on asennettava koteloon sujuvasti, lujasti kiinni lämmitys-levyn pohjaan.
Varmista, että hitaan lieden ei ole vieraita esineitä.Älä anna lämmityslevyn saastumista.		Turnați apa în vas în mod obligatoriu în volumul recomandat în rețetă. Dacă aveți dubii, în procesul de gătit verificați nivelul de apă.
Valitettavaa valinta elintarvikkeiden ainesosista. Nämä aineet eivät sovellu ruoanlaittoon valitsemallasi menetelmällä, tai olet valinnut väärän ohjelman valmistelussa.		Atunci cînd are loc prăjirea obișnuită este suficient ca fundul vasului să fie acoperit cu un strat subțire de ulei. La prăjire în friteuză urmați indicațiile rețetei corespunzătoare.
		Aineet leikataan liian suuri, rikkonut yleistä mittasuhteet kirjanmerkkejä tuotteita.
Väärin asennettu (ei laskettu) kypsennysaika.		Unele produse necesită un tratament special înainte de fierbere: spălare, călire etc. Urmați recomandările rețetei alese de dumneavoastră.
Leipomassa:	Kestämissä taikinan kiinni kannen sisäpuolelle ja estää höyryn tyhjennysventtiilin.	Täytä kulhoon taikinaa pienemmässä mittakaavassa.
	Asetit kulhoon liikaa taikinaan.	Poista leivontaa kulhosta, käännä uudestaan ja uudestaan laita kulhoon, jatka ruoanlaitto kypsäksi. Tulevaisuudessa laita taikinaa pienempään tilavuuteen.

TUOTE ON SULUTTANUT

Teit virheen valitessaan tuotteesta tai asennuksessa kypsennysajan. Liian pieni ainesosien koko.	Katso tarkastettujen (mukautettu tätä mallia varten) reseptin. Valinta ainesosia, menetelmä leikkaus, osuudet, ohjelman valinta ja paistoaika on noudatettava sen suosituksia.
Valmistuksen jälkeen valmis ruoka seisoi liian pitkä autolämmityksessä.	Autolämmityksen pitkä käyttö ei ole toivottu. Jos hitaan lieden mallissaan on ominaisuus poistetaan käytöstä, voit käyttää tätä toimintoa.

TUOTE LIIAN HAIHTUU

Maitopuuroa keittämisessä maito haihtuu.	Maidon laatu ja ominaisuudet voi riippua sijainnistä ja sen tuotannosta. Käytä vain ultra-pastöroitu maito, jonka rasvapitoisuus on enintään 2,5%. Tarvittaessa maito voidaan laimentaa hieman juomavettä (*sivu 63*).
Ainekset ennen keittämistä ei ole käsitelty tai jalostettu väärin (huono pesty jne.). Ei ole noudattanut osuudet ainesosia tai tuote on valittu väärin.	Katso tarkastettujen (mukautettu tätä mallia varten) reseptin. Valinta ainesosia, menetelmä esikäsittelyn osuus kirjanmerkit on noudatettava sen suosituksia. Kokojyväkuidut, liha, kala ja äyriäiset ovat aina puhdastanut ahkerasti.

RUOKA PALAA

Bowl oli huonosti puhdistettu edellisen laittamisen jälkeen.	Înainte de gătit, asigurați-vă că vasul este spălat bine și acoperirea antiadezivă nu este defectată.
Kulho tarttumaton pinnoite oli vahingoittunut.	Ennen ruokalaittoa tarkista, että kulho on hivin puhdistettu ja tarttumatomalla ulkokuorilla ei ole vahingoja.
Tuotteiden kokonaismäärä on pienempiä kuin suositellaan reseptissa.	Katso tarkastettujen (mukautettu tätä mallia varten) reseptin.
Olet asentanut liikaa kypsennysaikaa.	Vähentää paistoaikaa tai seurata reseptia, joka on sovitettu tähän hitaan lieden malliin.
Paistamisessa: unohdit kaada öljyä kulhoon, et sekoita tai myöhemmin kumosi valmistetut tuotteet.	Tavanomaisissa paistamisessa, täytä kulhoon hieman kasviöljyä - niin, että se peittää kulhon pohjaa ohuella kerroksella. Yhtenäistä paistamista varten elintarvikkeiden kulhossa täytyy säännöllisesti sekoita tai käännä tietyn ajan kuluttua.
Muhennoksessa: kulhossa ei ole tarpeeksi vettä.	Lisää nestetta kulhoon. Kypsennyksen aikana älä avaa hitaan lieden kannen tarpeettomasti.
Keittämisessä: kulhossa on vähän nestetta (ei havaittu osuudet ainesosia).	Huomioi oikea nestemäisien kiinteiden ainesosien suhde.
Leipoamisessa: et sotkee kulhon reunoihin öljyllä ennen kypsentämistä.	Ennen tehdyn testin rasva kulhon pohjasta ja sivusta voita tai kasviöljyä (älä kaada öljyä kulhoon!).

TUOTE HÄVITSI MUOTOA

Olet liian usein sekoitettu tuotteetta kulhossa.	Tavanomaisissa paistamissa astia ei häiritä enemmän kuin joka 5-7 minuuttia.
Olet asentanut liikaa kypsennysaikaa.	Vähentää paistoaika tai seurata resepti, joka on sovitettu tähän malli yksikkö.

LEIPOMINEN ON MÄRKÄ

Käytettiin väärin ainesosia, jolloin ylijäämä kosteutta (meheviä, vihanneksia tai hedelmiä, pakastetut marjat, kerma jne.).	Valitse ainekset leivontaan reseptin mukaan. Yritä valita ainesosina elintarvikkeisiin, jotka sisältävät liian paljon kosteutta, tai käyttää niitä niin paljon kuin mahdollista vähimmäistaso.
Ylikypsätte valmiin kypsentämisen suljetussa hitaassa liedessä.	Yritä poistaa leivonnaiset hitaasta liedesta. Tarvittaessa voit jättää tuotteen lyhyen aikaa aulämmitys ohjelmassa.

LEIPOMO EI OLE NOUSTANUT

Munat ja sokeri olivat lyöty pahasti.	Katso tarkastettujen (mukautettu tätä mallia varten) resepti. Valinta ainesosia, menetelmä esikäsittelyn osuus kirjanmerkit on noudatettava sen suosituksia.
Taikina leivinpaperin kanssa seisoi liian pitkää aikaa	
Et seuloa jauhoja ja taikinaa vaivat huono.	
Tehdään virheitä tekemässä ainesosia.	
Valitsemasi resepti ei sovellu paistamiseen tässä hitaan liede mallissa.	

Joissakin Redmond hitain liedein malleissa «STEW» ja «SOUP» ohjelmissa jossa on voi olla nestettä puute kulhossa laukaisee ylikuumenemissuoja. Tällöin ohjelma pysähtyy ja ruoanlaitto tulee autolämmityksen.

Erilaisten elintarvikkeiden höyrytysaika

	Aine	Paino, g/ määrä, kpl	Vesimäärä, ml	Kypsentämisaika, min
1	Sian-/naudanfilee (kuutioita 1,5 – 2 sm)	500	800	30/40
2	Lampaanfilee (kuutioita 1,5 – 2 sm)	500	800	40
3	Kanafilee (kuutioita 1,5 – 2 sm)	500	800	20
4	Lihapullat/lihapyörykät	500	800	25/40
5	Kalafilee	300	800	15
6	Merenantimet (pakaste)	300	800	5
7	Peruna (4 osaan palоiteltu)	500	800	20
8	Porkkana (kuutioita 1,5 – 2 sm)	500	800	35
9	Punajuuri (4 osaan palоiteltu)	500	1500	90
10	Vihannekset (pakaste)	500	800	5
11	Höyrytetty kananmuna	5 kpl	800	10

On muistettavaa, että nämä ovat yleisiä suosituksia. Aika voi poiketa suosituksarvoista, sekä mausta.

Ruoanlaitto-ohjelmat (tehdasasetukset)

	Käyttösuositukset	Oletuksena oleva kypsennysaika, min	Käsin asennettava kypsennysaika / aikaväli	Käynnistyksen lykkäys	Toiminnatilan saavuttaminen	Lämpötilan ylläpito
RICE/ GRAIN	Täysjyvä- ja rouheryynien kypsennys, yhdestä tai useasta ryyneistä koostuvien lisukkeiden valmistaminen. Irtonaisten puurojen keittäminen vedessä.	30	5 min – 1,5 tuntia / 1 min	+	–	+
PILAF	Pilahvin valmistaminen (lihan, kalan, linnun tai vihannesten kanssa).	60	5 min – 2 tuntia / 5 min	+	–	+
STEAM	Omelettien ja kananmunien, sekä liha-, kala- ja vihannesruokien höyrytys.	30	10 min – 2 tuntia / 5 min	+	+	+
SOUP	Erilaisten keittojen ja lienten valmistaminen. Hyytelön keittäminen	60	20 min – 8 tuntia / 5 min	+	+	+
BOIL	Vihannesten ja palkokasvien keittäminen.	40	5 min – 2 tuntia / 5 min	+	+	+
OAT-MEAL	Puurojen keittäminen maidolla.	25	5 min – 1,5 tuntia / 1 min	+	–	+
STEW	Lihan, vihannesten ja monista aineista koostuvien ruokien valmistaminen.	60	20 min – 12 tuntia / 5 min	+	–	+

	Käyttösuositukset	Oletuksena oleva kypsennysaika, min	Käsin asennettava kypsennysaika / aikaväli	Käynnistyksen lykkäys	Toiminnatilan saavuttaminen	Lämpötilan ylläpito
BAKE	Kakkujen, piirakoiden ja torttujen leipominen pulla- ja lehtitaikinasta.	50	20 min – 4 tuntia / 10 min	+	–	+
FRY	Lihan, vihannesten, lintujen ja useasta aineesta koostuvien ruokien paistaminen.	15	5 min – 1 tuntia / 1 min	–	–	+
YO-GURT	Erilaisten jogurttien valmistaminen	480	30 min – 12 tuntia / 30 min	+	–	–

VI. MONITOIMIKEITTIMEN HUOLTO

Ennen kuin puhdistat laitteen, varmista, että se on irrotettu ja täysin jäähtynyt. Käytä pehmeää kangasta ja epähankaavaa puhdistusainetta. Suosittelemme Puhdista laite käytön jälkeen.

Älä käytä hankaavia tuotteita, pesu ja kemiallisesti aggressiivisia aineita. Älä upota korpuksen veteen tai aseta sitä juoksevan veden alla.

- Ennen ensimmäistä käyttöä tai poistamaksi hajut keittämisen jälkeen suositellaan 15 minuuttia keitettää puolen sitruunan ohjelmassa «STEAM».
- Kulhon, sisä-alumiini kannen ja höyryventtiilin täytyä puhdistaa jokaisen käyttökerran jälkeen.Kulhon voidaan pestä astianpesukoneessa. Puhdistuksen jälkeen pyyhi kulhon ulkopinta.

Sisäisen alumiinikannen puhdistus:

1. Avaa monitoimikeittimen kansi.
2. Paina samanaikaisesti keskukseen päin kaksi kannen sisäpuolella alhaalla sijaitsevaa kiinnitintä ja vapauta kansi.
3. Vedä sisäinen alumiinikansi vähän itseesi päin ja alas ja ota se pois keittimestä voimaa käyttämättä.
4. Puhdista kummankin kannen pinnat kostealla kankaalla, tarpeen mukaan käytä asianpesuainetta.
5. Asenna kansi paikoilleen vastakkaisessa järjestyksessä. Aseta alumiinikansi yläaukkoihin ja sovita se pääkannen kanssa. Pienellä voimalla paina kiinnittimet naksahdukseen asti. Sisäisen alumiinikannen on oltava tiivisti pääkannessa.

Höyryventtiilin puhdistus (sijaitsee keittimen pääkannella):

1. Pura höyryventtiili varovasti vetämällä pienellä voimalla ylös ja itseesi päin.
2. Paina kiinnittimeen nuolen osoittamaan suuntaan ja avaa venttiilin kansi.
3. Huuhtele venttiili ja kansi.
4. Sulje höyryventtiilin kansi ja asenna venttiili keittimen kanteen purkaustappi taaksepäin.

Lauhdevesi, joka tässä mallissa kertyy keittimen rungossa sijaitsevaan säiliöön kulhon ympäri, voidaan helposti poistaa kankaalla tai keittiöpyyhkeellä.

VII. ENNEN YHTEYDENOTTOA HUOLTOKESKUKSELLE

Virheilmoitus näytöllä	Mahdolliset virheet	Oikaisu
E1 – E3	Järjestelmän virhe, voi olla vahingoitettu ohjauskortti tai lämmityselementti.	Irrota laitteen, anna sen jäähtyä. Sulje kansi, käynnistä laite uudelleen pistorasiaan. Jos kytketään uudelleen ongelma jatkuu, ota yhteyttä valtuutettuun huoltoon.

Vika	Mahdollinen syy	Oikaisu
Ei kytkee	Ei ole virtaa sähköverkossa.	Tarkista jännitteettä sähköverkossa.
Ruoka laittaa liian kauan.	Sähkökatkokset sähköverkossa.	Tarkista jännitteettä sähköverkossa.
	Kupin ja lämmityselementin välillä on pudonnut vieras esine.	Poista vieraatta esineetta.
	Hitaan lieden Kulho ei ole aseta tasalla	Laita kulhon tasalla.
	Lämmityselementti on likainen.	Irrota laitteen, anna sen jäähtyä. Puhdista lämmityselementtia.

VIII. TAKUU

Tällä tuotteella on perusteltua 2 vuotta ostopäivästä. Takuuaikana, valmistaja sitoutuu korjata, osien vaihto tai vaihtamista tuotteiden valmistuksen aiheuttamia vikoja huonolaatuisia materiaaleja ja ammattitaitoa. Takuu tulee voimaan vain, jos ostopäivästä on vahvistettu leima ja myyjän allekirjoitus myymälä alkuperäi tsessä akuukortissa. Tämä takuu on voimassa vain siinä tapauksessa, että tuotetta on käytetty ohjeiden mukaisesti käsin, ei korjata tai purkaa ja voi vaurioitua virheellisestä käsittelystä sekä säilyttää täydellinen tuote. Tämä takuu ei kata normaalia kulumista eriä ja tarvikkeet (suodattimet, lamput, keraaminen ja teflon-pinnoite, tiivisteet, jne.).
Tehtaalla asetettu elämän laitteen on 5 vuotta alkaen ostopäivästä, edellyttäen, että se on toiminut näiden ohjeiden mukaisesti ja soveltaa teknisiä standardeja.

Pakkaus, ohjekirjat, sekä laite on hävitettävä paikallisten kierrätyksen ohjelmin mukaan. Älä hävitä näitä tuotteita tavallisen kotitalousjätteen kanssa.

Citiţi cu atenţie toate instrucţiunile înainte de utilizare a acestui produs şi ţineţi aceste instrucţiuni la îndemînă. Utilizarea corectă a aparatului va prelungi în mod esenţial durata lui de exploatare.

MĂSURI DE SECURITATE

Producătorul nu este responsabil pentru nici o defecţiune provocată de nerespectarea cerinţelor a tehnicii de securitate şi a normelor de exploatare a produsului.

- Acest aparat este destinat numai pentru utilizare casnică. Utilizarea industrială sau de altă natură a acestui aparat constituie o încălcare a normelor de exploatare corespunzătoare a produsului.
- Înainte de a conecta aparatul la reţeaua electrică asiguraţi-vă dacă tensiunea de reţea corespunde cu tensiunea nominală a aparatului **(vezi caracteristicile tehnice sau placa signaletică a produsului)**.
- Folosiţi un prelungitor electric care este potrivit cu puterea consumată de aparat— necorespunderea parametrilor poate provoca scurtcircuit sau cablul se poate aprinde.
- Conectaţi aparatul doar la prize cu legătură la pământ — **aceasta cerinţă este esenţială pentru protecţie împotriva electrocutării.** Dacă utilizaţi un prelungitor electric, asiguraţi-vă că acesta la fel are legătură la pământ.

ATENŢIE! Când aparatul funcţionează, corpul său, vasul şi piesele de metal se încălzesc! Fiţi precauţi! Folosiţi mănuşile de bucătărie. Nu vă aplecaţi deasupra aparatului atunci când deschideţi capacul pentru a preveni arsurile prin abur fierbinte.

- Scoateţi aparatul din priză după utilizare, precum şi atunci când îl curăţaţi sau deplasaţi într-un alt loc. Scoateţi cablul de alimentare cu mâinile uscate, ţinându-l de fişă şi nu de cablu.
- Nu trageţi cablul de alimentare prin golurile de sub uşi sau în apropierea surselor de căldură. Nu permiteţi răsucirea, îndoirea sau atingerea cablului de alimentare de obiecte ascuţite, colţuri şi marginile ale mobilierului.

Nu uitaţi: deteriorarea eventuală a cablului de alimentare poate provoca deranjamente care nu corespund cu condiţiile de garanţie, precum poate pro-

voca electrocutare. Cablul de alimentare deteriorat trebuie să fie schimbat la termen la un centru de service.

- Nu amplasaţi aparatul pe o suprafaţă moale, nu-l acoperiţi niciodată atunci când funcţionează, deoarece el se poate supraîncălzi şi ulterior defecta.
- Este interzisă exploatarea aparatului în aer liber — pătrunderea umidităţii sau a unor obiecte străine în interiorul corpului aparatului poate provoca deteriorarea gravă a acestuia.
- Înainte de a curăţa aparatul asiguraţi-vă că este deconectat de la reţeaua electrică şi s-a răcit complet. Respectaţi cu stricteţe instrucţiunile de curăţare a aparatului (*pag. 71*).

ESTE INTERZIS să scufundaţi corpul aparatului în apă sau să-l plasaţi sub un jet de apă!

- Produsul nu este destinat utilizării de către copii, persoane fără cunoştinţe şi experienţe corespunzătoare, precum ş cu capacităţi mentale, sensoriale, fizice limitate, în cazul în care ei nu sunt supravegheaţi de persoanele răspunzătoare pentru securitatea lor. Nu lăsaţi copiii fără supraveghere în apropierea aparatului conectat.
- Este interzisă repararea independentă a aparatului sau introducerea modificărilor în construcţia acestuia. Toate lucrările de deservire şi reparaţie trebuie să fie efectuate de către un centru de service autorizat. **Repararea efectuată în mod neprofesionist poate provoca defectarea aparatului, traume şi deteriorare a bunurilor**.

ROU

CONŢINUT

I. ÎNAINTE DE A ÎNCEPE EXPLOATAREA 68
II. EXPLOATAREA OALEI SUB PRESIUNE 68
III. POSIBILITĂŢI SUPLIMENTARE 69
IV. ACCESORII SUPLIMENTARE 69
V. SFATURI DE GĂTIT 69
VI. ÎNTREȚINEREA MULTI-COOKER 71
VII. ÎNAINTE DE ADRESARE LA UN CENTRU DE SERVICE 71
VIII. OBLIGAŢII DE GARANȚIE 71

Caracteristici tehnice

Model	RMC-M4500
Putere	700 W
Tensiune	220–240 W, 50 Hz
Capacitatea castronului	5 l
Învelişul castronului	antiaderent
Supapă de presiune	detaşabilă
Ecran de vizualizare	indicator luminos

Programe

1. RICE/GRAIN (OREZ/CRUPE)
2. PILAF
3. STEAM (PE ABURI)
4. SOUP (SUPĂ)
5. BOIL (FIERBERE)
6. OATMEAL (TERCI CU LAPTE)
7. STEW (ÎNĂBUŞIRE)
8. BAKE (COACERE)
9. FRY (PRĂJIRE)
10. YOGURT (IAURT)

Funcţii

Încălzire automată	până la 24 ore
Deconectarea prealabilă a încălzirii automate	da
Încălzirea mâncărurilor	până la 24 ore
Pornire decalată	până la 24 ore

Părți componente

Multicooker cu castron montat în interior ..... 1 buc.
Coș pentru preparare pe aburi ..... 1 buc.
Pahar gradat ..... 1 buc.
Lingură plată ..... 1 buc.
Polonic ..... 1 buc.
Suport pentrupolonic/lingură ..... 1 buc.
Cartea "100 de rețete" ..... 1 buc.
Instrucțiuni de utilizare ..... 1 buc.
Carte service ..... 1 buc.
Cablu electric ..... 1 buc.

Producătorul își rezervă dreptul de a modifica designul, părțile componente și caracteristicile tehnice ale produsului pe parcursul perfecționării producției de mărfuri fără o anunțare suplimentară asupra modificărilor intervenite.

Construcția multi-cooker A1

1. Capacul aparatului
2. Inel de etanșare din cauciuc
3. Capac interior detașabil
4. Orificiu pentru evacuarea aburului
5. Castron
6. Buton pentru deschiderea capacului
7. Panou de comandă cu ecran de vizualizare
8. Corpul aparatului
9. Baza
10. Mâner pentru transportarea aparatului
11. Supapă de evacuare a aburului
12. Lingură plată
13. Lingură pentru supă (polonic)
14. Pahar gradat
15. Coș pentru preparare pe aburi
16. Suport pentru polonic și lingură
17. Cablu electric

Destinația butoanelor A2

1. "REHEAT/CANCEL" ("Încălzire/Anulare") – conectarea/deconectarea funcției de încălzire a mâncărurilor, întreruperea programului de pregătire, anularea setărilor anterioare
2. "TIMER" ("Pornire decalată") – pornirea regimului de stabilire a timpului cu pornire decalată
3. Ecran de vizualizare
4. "HOUR" ("Ora") – selectarea orelor în regimul de stabilire a timpului de pregătire și a regimului cu pornire decalată
5. "START" ("Start") – pornirea regimului prestabilit de pregătire; deconectarea prealabilă și conectarea ulterioară a încălzirii automate
6. "MENU" ("Meniu") – selectarea programului automat de pregătire
7. "MIN" ("Minute") – selectarea minutelor în regimul de setare a timpului de pregătire și a pornirii decalate

Construcția ecranului de vizualizare A3

1. Indicatorul timpului de pregătire/ timpului cu pornire decalată
2. Indicatorul de funcționare a programului "FRY"
3. Indicatorulde funcționare a programului cu pornire decalată
4. Indicatorulprogramului selectat de pregătire

I. ÎNAINTE DE A ÎNCEPE EXPLOATAREA

Dezambalați atent produsul și scoateți-l din cutie, eliminați toate materialele de ambalare și autocolantele promoționale cu excepția autocolantelor cu numărul de serie.
Lipsa numărului de serie pe produs vă lipsește în mod automat de dreptul la deservire de garanție.
Ștergeți corpul aparatului cu o țesătură umedă. Spălați vasul cu apă caldă cu săpun. Uscați minuțios. La prima utilizare este posibilă apariția unui miros străin, ceea ce nu indică la defecțiunea aparatului. În acest caz se recomandă curățarea aparatului (*pag. 71*).

Atenție! Este interzisă folosirea aparatul care prezintă defecțiuni.

II. EXPLOATAREA OALEI SUB PRESIUNE

Înainte de prima conectare

Amplasați aparatul pe o suprafață dreaptă orizontală astfel ca aburul fierbinte care iese din supapa de abur să nu pătrună sub tapete, acoperiri decorative, aparate electronice și alte obiecte sau materiale care pot suferi în urma umidității și a temperaturii ridicate.
Înainte de gătit asigurați-vă că părțile exterioare și interioare aparente ale oalei sub presiune nu sunt defectate, nu au știrbituri și alte defecte. Nu se admite prezența unor obiecte străine între vas și elementul de încălzire.

Setarea timpului de pregătire

În acest aparat multi-cooker REDMOND RMC-M4500 este prevăzutăposibilitatea modificării timpului de pregătire stabilit implicit pentru fiecare program. Pașii de modificare și intervalul posibil pentru timpul setat depinde de programul selectat (*pag. 70*).

1. După selectarea programului de pregătire apăsați butonul "HOUR" și selectați timpul în ore. Prin apăsarea butonului "MIN" selectați timpul în minute. Pentru o modificare rapidă a indicatorului de timp țineți apăsat lung butonul necesar.
2. Pentru a selecta un timp de pregătire mai mic de o oră trebuie să apăsați butonul "HOUR" în regimul de selectare a timpului în ore până când ajunge la indicatorul zero, apoi țineți apăsat butonul "MIN" pentru setarea minutelor.
3. După instalarea timpului de pregătire (ecranul continuă să licărească) treceți la următoarea etapă în conformitate cu algoritmul programului corespunzător de pregătire. Pentru anularea setărilor anterioare trebuie să apăsați butonul "REHEAT/CANCEL", apoi introduceți toate setările de la început.

Pentru confortul dră diapazonul de setare a timpului în programele de pregătire începe de la valori minime. Acest lucru permite prelungirea funcționării programului pentru o perioadă scurtă de timp în cazul în care mâncarea n-a fost gata în timpul setat inițial.
În programele "STEAM", "SOUP", "PILAF" numărătorea inversă a timpului de pregătire setat va începe doar după ce aparatul va atinge regimul de temperatură necesar. De exemplu, după pornirea programului "STEAM" numărătorea inversă a timpului de pregătire setat va începe doar după ce apa va începe să clocotească și după ce în castron se va forma suficient abur.

Funcția de pornire decalată

Funcția de pornire decalată permite setarea unui interval de timp după care mâncarea trebuie să fie gata preparată. Selectarea timpului de pornire decalat presupune și includerea în acest interval de timp a timpului de lucru al programului de pregătire selectat. Intervalul de setare este cuprins în intervalul de la 1 oră până la 24 ore cu pasul de instalare de 10 minute.

1. Apăsând butonul "MENU" selectați programul necesar de pregătire.
2. Apăsați butonul "TIMER" pentru introducerea timpului pentru pornire decalată. Indicatorul „Timer" se va aprinde pe ecran, indicatorul de timp va începe să clipească.
3. Cu ajutorul butonului "HOUR" setați timpul în ore în format de 24 ore, iar cu ajutorul butonului "MIN" setați timpul în minute. Pentru o modificare rapidă a indicatorului de timp țineți apăsat lung butonul necesar.
4. Pentru a selecta un timp de pregătire mai mic de o oră trebuie apăsat butonul "HOUR" până când ajunge la indicatorul zero, apoi țineți apăsat butonul "MIN" pentru setarea minutelor necesare.
5. Pentru anularea setărilor anterioare trebuie să apăsați butonul "REHEAT/CANCEL", apoi introduceți toate setările programului de pregătire de la început.
6. După finalizarea setării timpului cu pornire decalată apăsați butonul "START". Indicatorul butonului "START" se va aprinde și va începe numărătoarea inversă a timpului rămas până la terminarea procesului de pregătire. După timpul stabilit mâncarea va fi gata.

Dacă timpul de pornire decalată setat va fi mai mic sau egal timpului setat de funcționare a programului, atunci procesul de pregătire va începe imediat după apăsarea butonului "START".
Funcția de pornire decalată este valabilă pentru toate programele de pregătire, cu excepția programului "FRY".
Nu se recomandă folosirea funcției de pornire decalată dacă rețeta conține ingrediente ușor aterabile (ouă, lapte proaspăt, carne, etc.).
În cazul setării timpului de pornire decalată trebuie să țineți cont că numărătoarea inversă în programele "STEAM", "SOUP", "BOIL" va începe doar după ce aparatul multi-cooker va atinge parametrii de temperatură necesari.

Funcția de menținere a temperaturii (încălzire automată)

Funcția se declanșează automat după terminarea programului de pregătire și menține temperatura mâncărurilor gătite în limita a 70–75°C timp de 24 ore. O dată cu pornirea regimului de încălzire automată se va aprinde indicatorul butonului "REHEAT/CANCEL". Pe ecran va fi afișată numărătoarea inversă a timpului în acest regim de lucru.
În caz de necesitate încălzirea automată poate fi întreruptă prin apăsarea lungă a butonului "REHEAT/CANCEL".

Anularea din timp a încălzirii automate

Pornirea funcției de încălzire automată după terminarea programului de pregătire nu este întotdeauna binevenită. Ținând cont de acest aspect aparatul multi-cooker REDMOND RMC-M4500 este prevăzut cuopțiunea deconectării din timp a acestei funcții până la finalizarea funcționării programului principal de pregătire. Astfel, imediat după pornirea programului sau chiar în timpul funcționariii programului apăsați butonul "START". Pentru reconectarea funcției de încălzire automată apăsați încă o dată butonul "START".

Funcția de încălzire a mâncărurilor

Multi-cooker REDMOND RMC-M4500 poate fi folosită petru încălzirea mâncărurilor reci.

1. Turnați mâncarea gătită în castron, așezați castronul în corpul aparatului.
2. Închideți capacul, conectați aparatul la o sursă electrică.
3. Țineți apăsat lung butonul "REHEAT/CANCEL". Pe ecran se va aprinde indicatorul butonului. "TIMER" va începe numărătoarea inversă a timpului de încălzire.
4. Aparatul va încălzi mâncarea până la o temperatură de 70–75°C. Aceasta temperatură va fi menținută pe parcursul a 24 ore.
5. Pentru anularea funcției de încălzire apăsați butonul "REHEAT/CANCEL". Indicatorul butonului se va stinge.

Nu se recomandă să lăsați mâncărurile încălzite în aparat mai mult de 2–3 ore, chiar dacă multi-cooker poate menține temperatura mâncărurilor până la 24 de ore din cauză că uneori acest lucru poate dce la modificarea calităților gustative a mâncărurilor.

Instrucțiuni generale privind utilizarea programelor automate

1. Pregătiți (măsurați) ingredientele necesare conform rețetei apoi turnați-le în castron. Ține-ți cont ca toate ingredientele, inclusiv lichidele, să nu depășească indicatorul maximal marcajului aflat pe partea interioară a castronului.
2. Introduceți castronul în corpul aparatului.Verificați dacă castronul aderă strâns cu elementul de încălzire.
3. Închideți capacul multi-cooker până la auzul unui sunet de închidere. Conectați multi-cooker la o sursă electrică.

4. Apăsând butonul "MENU" selectați programul de pregătire (pe ecran se va aprinde indicatorul programului corespunzător și timpul implicit de pregătire).
5. Pentru a modifica timpul de pregătire stabilit implicit pentru fiecare program folosiți butoanele "HOUR" și "MIN".
6. În caz de necesitate setați timpul de pornire decalată a programului
7. Apăsați butonul "START". Se va aprinde indicatorul butonulu "START" și indicatorul „Keep warm" de pe ecran. Va începe procesul de pregătire și numărătoarea inversă de funcționare a programului. Prin apăsarea repetată a butonului "START" puteți deconecta din timp funcția de încălzire automată (indicatorul "Keep warm" de pe ecran se va stinge).
8. După finalizarea progamului de pregătire aparatul va emite un semnal sonor. În funcție de setări aparatul va trece în regim de încălzire automată (se va aprinde indicatorul butonului "REHEAT/CANCEL", pe ecran va fi afișată numărătoarea inversă a timpului de lucru a funcției respective) sau în regim de pornire decalată.
9. Pentru anularea programului setat, pentru anularea funcției de încălzire sau pentru anularea regimului de încălzire automată este necesar să apăsați butonul "REHEAT/CANCEL".

Programul "RICE/GRAIN"
Programul este recomandat pentru fierberea terciurilor fărămicioase din diverse tipuri de crupe și amestecuri de crupe, pentru pregătirea garniturilor. Timpul implicit de pregătire este de 30 minute. Este posibilă și setarea manuală a timpului de pregătire în intervalul de la 5 minute până la 1 oră și 30 minute cu pasul de setare de 1 minut.

Programul "PILAF"
Programul este recomandat pentru prepararea pilafului de diverse tipuri. Timpul de pregătire implicit este de 60 minute. Este posibilă și setarea manuală a timpului de pregătire în intervalul de la 5 minute până la 2 ore cu pasul de setare de 5 minute. Numărătoarea inversă a timpului de pregătire în acest program începe după ce aparatul va atinge parametrii de temperatură necesari.

Programul "STEAM"
Este recomandat pentru pregătirea pe aburi a mâncărurilor din legume, pește, carne, a meniurilor dietetice și vegetariene, a mâncărurilor pentru copii. Timpul de pregătire implicit în acest program este de 30 minute. Este posibilă și setarea manuală a timpului de pregătire în intervalul cuprins între 10 minute până la 2 ore cu pasul de setare de 5 minute. Numărătoarea inversă a timpului de pregătire în acest program începe după ce apa începe să clocotească, iar în castron s-a format suficient abur.
Pentru pregătirea pe abur folosiți un coș special (este inclus în set):
1. Turnațiîn castron 600–1000 ml apă. Așezați în castron coșul pentru pregătirea pe aburi.
2. Pregătiți ingredientele conform cantităților indicate în rețete, distribuiți-le uniform în coș după care așezați castronul în corpul aparatului. Verificați dacă castronul aderă strâns cu elementul de încălzire.
3. Urmați indicațiile din secțiunea "Instrucțiuni generale privind utilizarea programelor automate".

În cazul în care nu folosiți setările automate de timp din acest program, atunci vă puteți folosi de tabelul "Timpul recomandat pentru pregătirea diverselor ingrediente pe abur (pag. 70).

Programul "SOUP"
Programul este recomandat pentru pregătirea felului întâi (zeamă, diverse tipuri de supe), pentru piftii, a compoturilor și altor tipuri de băuturi. Timpul de pregătire implicit este de 60 minute. Este posibilă și setarea manuală a timpului de pregătire în intervalul de la 20minute până la 8 ore cu pasul de setare de 5 minute.Numărătoarea inversă a timpului de pregătire în acest program începe după atingerea temperaturii de lucru în castron.

Programul "BOIL"
Este recomandat pentru pregătirea legumelor și a leguminoaselor. Timpul de pregătire implicit este de 40 minute. Este posibilă și setarea manuală a timpului de pregătire în intervalul de la 5 minute până la 2 ore cu pasul de setare de 5 minute. Numărătoarea inversă a timpului de pregătire în acest program începe după atingerea temperaturii de lucru castron.

Programul "OATMEAL"
Este recomandat pentru pregătirea terciurilor cu lapte. Timpul de pregătire implicit este de 25 minute. Este posibilă și setarea manuală a timpului de pregătire în intervalul cuprins între 5 minute până la 1 oră 30 minute cu pasul de setare de 1 minut.
Atunci când fierbeți terciurile de lapte folosiți lapte pasteurizat cu grăsime redusă. Pentru a evita scăderea prin fierbere a produsului și a obține un rezultat necesar, este recomandat înainte de pregătire să întreprindeți acțiunile următoare:
- Spălați minuțios toate crupele integrale (orezul, hrișca, arpacașul de grâu etc.), până când apa devine limpede;
- Înainte de pregătire ungeți cu unt vasul oalei sub presiune;
- Respectați cu strictețe proporțiile, măsurând ingredientele conform indicațiilor din cartea cu rețete; micșorați sau măriți strict proporțional cantitatea ingredientelor;
- Atunci când folosiți laptele integral diluați-l cu apă potabilă în raport 1:1.

Proprietățile laptelui și crupelor în dependență de originea și producătorul lor pot fi diferite, ceea ce se reflectă uneori asupra rezultatelor de gătit.

Programul "STEW"
Este recomandat pentru înăbușirea cărnii, legumelor, a cărnii de pasăre și a fructelor de mare. Timpul de pregătire implicit este de 60 minute. Timpul de pregătire poate fi setat manual în intervalul de timp cuprins între 20 minute până la 12 ore cu pasul de instalare de 5 minute.

Programul "BAKE"
Programul este recomandat pentrucoacerea pișcoturilor, budincilor, tartelor din aluaturi dospite și aluaturi din foi. Timpul de pregătire implicit este de 50 minute. Este posibilă și setarea manuală a timpului de pregătire în intervalul cuprins între 20 minute până la 4 ore cu pasul de setare de 10 minute.

Programul "FRY"
Este recomandat pentru prăjirea cărnii, a legumelor, cărnii de pasăre, fructelor de mare. Timpul de pregătire implicit este de 15 minute. Este posibilă și setarea manuală a timpului de pregătire în intervalul cuprins între 5 minute până la 1 oră cu pasul de setare de 1 minut. În acest program nu este valabilă funcția depornire decalată.

Programul "YOGURT"
Cu ajutorul acestui program puteți prepara diverse tipuri de iaurturi gustoase și sănătoase făcute în casă. Timpul de pregătire implicit este de 8 ore. Este posibilă și setarea manuală a timpului de pregătire în intervalul de la 30 minute până la 12 ore cu pasul de setare de 30 minute. În acest program nu este valabilă funcția de încălzire automată.

Pentru pregătirea iaurturilor puteți folosi un set special de forme pentru iaurt REDMOND RAM-G1 (se achiziționează separat).

III. POSIBILITĂȚI SUPLIMENTARE

- Dospirea aluatului
- Coacerea pâinii
- Pregătirea fondue
- Încălzirea alimentației pentru copii
- Pasteurizarea produselor lichide
- Sterilizarea vaselor și obiectelor de igienă personală

IV. ACCESORII SUPLIMENTARE

Accesoriile suplimentare pentru multi-cooker pot fi achiziționate separat. Pentru mai multe detalii referitoare la sortimente, achiziționare și compatibilitate cu modelul aparatului dră vă puteți adresa distribuitorului oficial din țara dră.
RAM-CL1 — clește pentru scoaterea cu ușurință și în siguranță a alimentelor din castron. Nu alunecă și nu zgârâie suprafața exterioară a vasului.
RHP-M01 — presă pentru prepararea șuncii, tobei, ruladei și a altor delicatese din carne, a peștelui cu diverse mirodenii și ingrediente.
RAM-G1 — set de forme pentru iaurt (4 buc.) cu marcher pe capac.
RB-A503 — castron cu înveliș antiaderent ceramic DAIKIN® (Japonia), 5 litri. Învelișul antiaderent ceramic de înaltă calitate permite pregătirea mâncărurilor cu un consum minim de ulei și grăsimi, păstrând în același timp gustul natural al ingredientelor.
RB-C502 — castron cu înveliș ceramic ANATO® (Coreea), 5 litri. Spre deosebire de suprafețele antiaderente tradiționale ceramica este mai rezistentă la factorii cu acțiune mecanică.
RB-S500 — castron din inox, 5 litri. Conținutul gata preparat poate fi bătut cu mixerul direct în castron.

ROU

V. SFATURI DE GĂTIT

Erorile de gătit și căile de înlăturare a acestora
În acest compartiment sunt prezentate erorile tipice comise la gătirea mîncării în oale sub presiune, sunt examinate cauzele posibile și căile de înlăturare a acestora.
MÎNCAREA NU S-A PREGĂTIT COMPLET

Cauzele posibile ale problemei	Soluția
Ați uitat să închideți capacul aparatului sau nu l-ați închis bine, deaceea temperatura de gătit nu a fost destul de înaltă.	Atunci cînd gătiți nu deschideți capacul oalei sub presiune fără necesitate. Închideți capacul pînă ce se aude un click. Asigurați-vă că nimic nu împiedică pentru a închide bine capacul aparatului și că nu este deformat cauciucul de etanșare pe capacul interior.
Vasul și elementul de încălzire intrau greu în contact, deaceea temperatura de gătit nu a fost destul de înaltă.	Vasul trebuie să fie instalat drept în interiorul corpului aparatului, aderînd cu fundul de discul de încălzire. Asigurați-vă că în camera de lucru a oalei sub presiune lipsesc obiecte străine. Nu admiteți contaminarea discului de încălzire.
Alegerea nepotrivită a ingredientelor de mîncare. Aceste ingrediente nu se potrivesc pentru gătire prin metoda aleasă de dumneavoastră sau ați ales un program de gătit incorect. Ingredientele sunt feliate prea gros, nu s-au respectat proporțiile generale de plasare a produselor. Ați setat incorect (nu ați calculat) timpul de gătit. Rețetă aleasă de dumneavoastră nu se potrivește pentru gătire în această oala sub presiune.	Este de dorit de a folosi rețetele verificate (adaptate pentru acest model de aparat). Folosiți rețetele verificate. Alegerea ingredientelor, modul de feliere, proporțiile de introducere a acestora, alegerea programului și a timpului de gătit trebuie să corespundă cu rețeta aleasă.
La gătire cu aburi: prea puțină apă în vas pentru a asigura densitatea necesară de abur.	Turnați apa în vas în mod obligatoriu în volumul recomandat în rețetă. Dacă aveți dubii, în procesul de gătit verificați nivelul de apă.

La prăjire: Aţi turnat în vas prea mult ulei de floarea soarelui. Exces de umiditate în vas.		Atunci cînd are loc prăjirea obişnuită este suficient ca fundul vasului să fie acoperit cu un strat subţire de ulei. La prăjire în friteuză urmaţi indicaţiile reţetei corespunzătoare.
		La prăjire nu închideţi capacul oalei sub presiune în cazul în care reţeta nu prevede aceasta. Produsele congelate în stare proaspătă înăinte de prăjire trebuie să fie decongelate şi apa să fie scursă.
La fierbere: scăderea bulionului prin fierbere a produselor cu aciditate înaltă.		Unele produse necesită un tratament special înainte de fierbere: spălare, călire etc. Urmaţi recomandările reţetei alese de dumneavoastră.
La coacere (aluatul nu s-a copt):	În procesul de predospire aluatul s-a lipit de capacul interior şi orificiul de eliminare a aburului este blocat.	Introduceţi aluatul în vas într-un volum mai mic.
	Exces de aluat introdus în vas.	Scoateţi coptura din vas, întoarceţi-o şi introduceţi din nou în vas, după care continuaţi gătirea pînă va fi gata. Ulterior, atunci cînd coaceţi, introduceţi un volum mai mic de aluat în vas.

PRODUSUL ESTE RĂSFIERT

Aţi comis greşeală atunci cînd aţi ales tipul de produs sau cînd aţi setat (calculat) timpul de gătit. Ingrediente de dimensiuni prea mici.	Folosiţi o reţetă verificată (adaptată pentru acest model de aparat). Alegerea ingredientelor, modul de feliere, proporţiile de introducere a acestora, alegerea programului şi a timpului de gătit trebuie să corespundă cu recomandările din reţetă.
După gătire mîncarea gata preparată a stat prea mult la autoîncălzire.	Nu este dorită utilizarea în timp îndelungat a funcţiei de autoîncălzire. În cazul în care modelul dumneavoastră de oală sub presiune prevede deconectarea prealabilă a funcţiei date puteţi utiliza posibilitatea aceasta.

PRODUSUL A SCĂZUT PRIN FIERBERE

La fierbere a terciului laptele scade.	Calitatea şi proprietăţile laptelui pot depinde de locul şi condiţiile producerii sale. Se recomandă folosirea numai a laptelui ultrapasteurizat de grăsime pînă la 2,5%. La necesitate laptele poate fi dizolvat un pic cu apă potabilă (*pag. 69*).
Înainte de fierbere ingredientele nu au fost tratate sau au fost tratate incorect (spălate rău etc.). Nu sunt respectate proporţiile ingredientelor sau tipul de produs este ales incorect.	Folosiţi o reţetă verificată (adaptată pentru acest model de aparat). Alegerea ingredientelor, modul de tratare preventivă, proporţiile de introducere a acestora trebuie să corespundă cu recomandările din reţetă. Permanent spălaţi foarte bine crupele integrale, carnea, peştele şi produsele de mare pînă chid apa devine limpede.

MÎNCAREA ARDE

Vasul a fost curăţat rău după gătirea prealabilă a mîncării. Acoperirea antiadezivă a vasului s-a deteriorat.	Înainte de gătit, asiguraţi-vă că vasul este spălat bine şi acoperirea antiadezivă nu este defectată.

Volumul total de produs introdus este mai mic decît cel recomandat în reţetă.	Folosiţi o reţetă verificată (adaptată pentru acest model de aparat).
Aţi setat timpul de gătire prea mare.	Reduceţi timpul de gătire sau urmaţi indicaţiile din reţetă adaptată pentru acest model de aparat.
La prăjire: aţi uitat să turnaţi ulei în vas; nu aţi amestecat sau aţi amestecat tîrziu produsele preaparate.	La prăjire ordinară turnaţi în vas puţin ulei de floarea soarelui – astfel ca să acopere fundul vasului cu un strat subţire. Pentru prăjire uniformă produsele trebuie să fie amestecate periodic sau întoarse după un timp anumit.
La călire: umiditate insuficientă în vas.	Adăugaţi mai mult lichid în vas. În timpul de gătire nu deschideţi capacul oalei sub presiune fără necesitate.
La fierbere: puţin lichid în vas (nu sunt respectate proporţiile de ingrediente).	Respectaţi raportul corect de lichide şi ingrediente solide.
La coacere: nu aţi uns cu ulei suprafaţa interioară a vasului înainte de gătit.	Înainte de a introduce aluatul, ungeţi fundul şi pereţii vasului cu unt sau ulei de floarea soarelui (nu turnaţi uleiul în vas!).

PRODUSUL ŞI-A PIERDUT FORMA DE FELIERE

Aţi amestecat prea des produsul în vas.	La prăjire ordinară amestecaţi mîncarea nu mai des decît peste fiecare 5-7 minute.
Aţi setat timpul de gătit prea mare.	Reduceţi timpul de gătit sau urmaţi indicaţiile din reţetă adaptată pentru acest model de aparat.

COPTURA ESTE UMEDĂ

Aţi utilizat ingredientele nepotrivite care elimină exces de umiditate (legume şi fructe suculente, pomuşoase congelate, smîntînă etc.).	Alegeţi ingredientele în conformitate cu reţeta de coacere. Străduiţi-vă să nu alegeţi în calitate de ingrediente produsele cu exces de umiditate sau după posibilitate utilizaţi-le în cantităţi minime.
Aţi ţinut prea mult coptura în oala sub presiune închisă.	Străduiţi-vă să scoateţi coptura din oala sub presiune imediat după ce s-a pregătit. În caz de necesitate puteţi lăsa produsul în oală sub presiune pentru un timp scurt cu funcţia de autoîncălzire inclusă.

COPTURA NU S-A RIDICAT

Ouăle cu zahăr au fost bătute rău.	Folosiţi o reţetă verificată (adaptată pentru acest model de aparat). Alegerea ingredientelor, modul de tratare preventivă, proporţiile de introducere a acestora trebuie să corespundă cu recomandările din reţetă.
Aluatul cu agentul de creştere au stat prea mult timp.	
Nu aţi cernut făina sau aţi frămîntat rău aluatul.	
Sunt comise erori la introducerea ingredientelor.	
Reţeta aleasă de dumneavoastră nu se potriveşte pentru coacere în acest model de oală sub presiune.	

Într-o serie de modele de oale sub presiune REDMOND în programele «STEW» şi «SOUP» în cazul de insuficienţă de lichid în vas declanşează sistemul de protecţie de supraîncălzire a aparatului. În acest caz programul de gătire se opreşte şi oala sub presiune trece în regimul de autoîncălzire.

Timpul recomandat pentru pregătirea diverselor ingrediente pe abur

	Ingrediente	Greutate, g/ cantitate, buc.	Volumul de apă, ml	Timpul de pregătire, min
1	Muşchi file de porc/ vită (cubuleţe 1,5-2 cm)	500	800	30/40
2	File de oaie (cubuleţe 1,5-2 cm)	500	800	40
3	File de pasăre (cubuleţe 1,5-2 cm)	500	800	20
4	Perişoare/ pârjoale	500	800	25/40
5	Peşte (file)	300	800	15
6	Cocktail din fructe de mare (proaspăt congelate)	300	800	5
7	Cartofi (tăiaţi în 4 bucăţi)	500	800	20
8	Morcov (cubuleţe 1,5-2 cm)	500	800	35
9	Sfeclă a (tăiată în 4 bucăţi)	500	1500	90
10	Legume (proaspăt congelate)	500	800	5
11	Ouă pe aburi	5 buc.	800	10

Este necesar să ţineţi cont că acestea sunt recomandări generale. Timpul real poate fi diferit de valorile recomandate în dependenţă de calitatea produsului anumit, precum şi de preferinţele voastre gustative.

Tabelul programelor de pregătire (setări din fabrică)

	Recomandări de folosire	Timpul de pregătire implicit, min	Intervalul timpului de pregătire/ pasul de setare	Pornire decalată	Ieşirea în regimul de lucru	Încălzire automata
RICE/ GRAIN	Pregătirea crupelor cu boabe întregi şi măcinate, a garniturilorsimple şi multicomponente. Fierberea terciurilor fărămicioase în apă.	30	5 min – 1 oră 30 minute / 1 min	+	–	+
PILAF	Pregătireapilafului (cu carne de porc, pasăre, peşte, cu legume).	60	5 min – 2 ore / 5 min	+	–	+
STEAM	Pregătireape aburi a omletei şi a ouălelor, a mâncărurilor din carne, peşte şi legume.	30	10 min – 2 ore / 5 min	+	+	+
SOUP	Pregătireadiverselor tipuri de supe. Fierberea piftiei.	60	20 min – 8 ore / 5 min	+	+	+
BOIL	Fierberea legumelor şi a leguminoaselor.	40	5 min – 2 ore/ 5 min	+	+	+
OAT-MEAL	Pregătirea terciurilor cu lapte.	25	5 min – 1 oră 30 min / 1 min	+	–	+

	Recomandări de folosire	Timpul de pregătire implicit, min	Intervalul timpului de pregătire/ pasul de setare	Pornire decalată	Ieşirea în regimul de lucru	Încălzire automata
STEW	Înăbuirea cărnii, a peştelui, legumelor sau a mâncărurilor multicomponente.	60	20 min – 12 ore / 5 min	+	–	+
BAKE	Coacerea pişcoturilor, budincilor, tartelor din aluaturi dospite şi aluaturi din foi.	50	20 min – 4 ore / 10 min	+	–	+
FRY	Prăjirea cărnii, a peştelui, legumelor, a mâncărurilor multicomponente.	15	5 min – 1 oră / 1 min	–	–	+
YOGURT	Pregătirea diverselor tipuri de iaurt.	480	30 min – 12 ore / 30 min	+	–	–

VI. ÎNTREŢINEREA MULTI-COOKER

Înainte de a parveni la curăţarea aparatului, asiguraţi-vă că acesta este deconectat de la reţeaua electrică şi s-a răcit complet! Folosiţi o ţesătură moale şi remedii non-abrazive de spălat vesela. Recomandăm să efectuaţi curăţirea produsului imediat după utilizare.

Înainte de prima utilizare sau pentru a elimina mirosurile după gătit vă recomandăm să prelucraţi în decurs de 15 minute cu o jumătate de lămâie în programul «STEAM».

ESTE INTERZISĂ utilizarea unei burete cu acoperire dură sau abrazivă, a remediilor de curăţare cu particule abrazive, precum şi alte substanţe chimice agresive.

- Curăţaţi corpul produsului după necesitate.
- Vasul trebuie de curăţat după fiecare utilizare. Este posibilă utilizarea unei maşini de spălat vase. După terminarea curăţirii ştergeţi suprafaţa exterioară a vasului până ce ea devine uscat.ă.
- Se recomandă curăţarea capacului interior din aluminiu şi a supapei de abur după fiecare utilizare a aparatului.

Pentru curăţarea capacului interior din aluminiu:

1. Deschideţi capacul multi-cooker.
2. În partea inferioară din interiorul capacului apăsaţi în acelai timp cei doi fixatori din plastic până la deschiderea acestora.
3. Trageţi uşor capacul interior din aluminiu spre sine şi în jos.
4. Ştergeţisuprafeţele ambelor capace cu o cârpă sau un şervеţel umed. În caz de necesitate folosiţi soluţii pentru spălat vase.
5. Asamblaţi capaculîn ordine inversă. Introduceţi capacul din aluminiu în canalele superioare de prindere şi aliniaţi-o cu capacul superior. Apăsaţi uşor fixatorii până la auzul unui semnal sonor. Capacul interior din aluminiu trebuie fixat strâns.

Pentru curăţarea supapei deevacuare aburi (este situată pe capacul superior al aparatului):

1. Scoateţi cu grijă supapa de evacuare aburi trăgând-o ferm de capac în sus şi spre sine.
2. Apăsaţi pe clapă în direcţia acelor de ceasornic şi deschide-ţi capacul supapei.
3. Spălaţi supapa şi capacul.
4. Închideţi capacul supapei de evacuare aburi şi montaţi supapa de evacuare aburi pe capacul aparatului.

Condensatul la acest model de multi-cooker se adună într-o adâncitură specială de pe corpul vasului în jurul castronului. Condensatul poate fi înlăturat cu uşurinţă cu ajutorul unui şervеţel de bucătărie.

VII. ÎNAINTE DE ADRESARE LA UN CENTRU DE SERVICE

Eroare afişată pe ecran	Defecţiunile posibile	Înlăturarea erorii
E1 – E3	Eroare de sistem, este posibilă ieşirea din funcţiune a plăcii sau a elementului de încălzire.	Deconectaţi aparatul de la reţeaua electrică, lăsaţi-l să se răcorească.Închideţi bine capacul, conectaţi aparatul din nou la reţeaua electrică. În cazul în care la conectare repetată problema nu s-a înlăturat, adresaţi-vă la un centru de service autorizat.

Defecţiune	Cauza posibilă	Înlăturarea defecţiunii
Nu se conectează.	Nu este tensiune în reţeaua electrică.	Verificaţi tensiunea în reţeaua electrică.
Mîncarea se prepară prea mult timp.	Întreruperi în alimentarea cu energie electrică	Verificaţi tensiunea în reţeaua electrică.
	Între vas şi element de încălzire a pătruns un obiect străin.	Înlăturaţi obiectul străin.
	Vasul instalat incorect în corpul oalei sub presiune.	Amplasaţi vasul drept fără înclinări.
	Element de încălzire contaminat.	Deconectaţi aparatul de la reţeaua electrică, lăsaţi-l să se răcorească. Curăţaţi elementul de încălzire.

VIII. OBLIGAŢII DE GARANŢIE

Pentru acest produs se acordă un termen de garanţie de 2 ani de la momentul procurării. În timpul perioadei de garanţie producătorul se obligă să înlăture prin reparare, schimbare a pieselor sau schimbare a produsului complet orice defecte de fabrică provocate de calitatea insuficientă a materialelor sau de rasamblare. Garanţia intră în vigoare numai în cazul în care data procurării este confirmată prin ştampila magazinului şi semnătura vînzătorului pe talonul de garanţie original. Prezenta garanţie se recunoaşte numai în cazul în care produsul a fost utilizat în conformitate cu instrucţiunea de exploatere, nu a fost reparat, nu a fost dezasamblat şi nu a fost defectat în rezultatul manipulării incorecte, precum şi păstrată toată completarea produsului. Prezenta garanţie nu se răspîndeşte asupra uzurei normale a produsului şi asupra consumabilelor (filtrelor, becului, acoperirilor ceramice şi de teflon, garniturilor etc.).

Termenul de servire a aparatului stabilit de producător constituie 5 ani din momentul procurării cu condiţie că exploatarea produsului este efectuată în corespundere cu instrucţiunea dată şi standardele tehnice.

Ambalajul, îndrumătorul utilizatorului, precum şi aparatul este necesar de utilizat în conformitate cu programul local de prelucrare a deşeurilor. Nu aruncaţi astfel de produse împreună cu gunoiul obişnuit.

Mielőtt használja a jelen készüléket, gondosan olvassa el a használói útmutatót és tájékoztatóként őrizze meg. A készülék helyes használata jelentősen hosszabítja a szolgálati idejét.

BIZTONSÁGI TECHNIKA

A gyártó semmilyen felelősséget nem vállal a biztonsági technika és a készülék üzemeltetési szabályok követeléseinek be nem tartásával okozott megrongálódásokért.

- A készülék csak háztartási rendeltetésre szolgál. A készülék ipari vagy más használata a készülék megfelelő üzemeltetési szabályok megsértése.
- A készülék a hálózathoz történő kapcsolása előtt, ellenőrizze, hogy a hálózat feszültsége megfelel-e a készülék táplálkozási névleges feszültségével **(ld. a technikai jellemzést vagy a készülék gyári tábláját)**.
- Használja a készülék fogyasztott teljesítményre számított hosszabító zsínort: a paraméterk meg nem felelése a rövidzárlathoz vagy kábeltűzhez vezethet.
- Kapcsolja hozzá a készüléket csak a földeléssel ellátott csatlakozóaljazathoz: **ez az áramütéstől való védelem kötelező követelése.** Ha hosszabbító zsínort használ, győződjön meg arról, hogy annak is földelése van.

FIGYELEM! A készülék működése során a tányér és a fémrészek felmelegednek! Legyen óvatos! Használja a konyhakesztyűt. A forró gőz általi égési seb elkerülése végett ne hajljon a készülék fölé a fedél nyitásánál.

- Kapcsolja szét a készüléket a csatlakozóaljazatból a használata után, valamint a tisztítása és áthelyezeése során. Húzza ki a kábelt száraz kézzel, tartsa a villás dugót, ne a kábelt.
- Ne húzza a tápkábelt az ajtónyíláson vagy a meleg forrása mellett. Figyeljen arra, hogy a tápkábel ne csavarjon túl és ne hajljon túl, ne értintse az éles tárgyakkal, sarokkal és bútor élével.

Figyelembe vegyen: a tápkábel véletlen rongálódása olyan üzemzavarhoz vezethez, amelyik a jótállás feltételei alá nem esik és az áramütéshez is. A rongálódott kábel gyors helyettesítést igényel a szervizben.

- Ne állítsa a készüléket a puha felületre, ne takarja a működése során: ez a készülék túlhevüléséhez és megrongálódásához vezethet.
- A készülék a szabad levegőn történő üzemeltetése tilos: a készülék házába történő nedvesség vagy idegen tárgy jutása a súlyos rongálódásához vezethet.
- A készülék tisztítása előtt győződjön meg arról, hogy hálózattól szét van kapcsolva és teljesen lehűlt. Szigorúan tartsa be a készülék tisztítási útmutatóját.(*76 oldal*).

TILOS készülék házát vízbe vagy vízsugár alá helyezni!

- A termék nem használható a gyerekek, megfelelő tudással és tapasztalattal rendelkező emberek által, valamint a fizikailag, érzékelésileg és értelmileg korlátolt emberek által, ha nincsenek a biztonságukért felelős személyek figyelem alatt. Ne hagyja a gyerekeket figyelem nélkül a bekapcsolt készülék mellett.
- Tilos a készüléket önállóan javítani vagy a szerkezetben módosítást elvégezni. Minden javítási és kezelési munka csak az illetékes szerviz elvégezheti. **A nem szakképezett munka a készülék rongálódásához, sérülésekhez és vagyon kárához vezethet.**

TARTALOM

I. AZ ÜZEMELTETÉS ELŐTT 74
II. ROTYOGTATÓ FAZÉK ÜZEMELTETÉSE 74
III. KIEGÉSZÍTŐ LEHETŐSÉGEK 75
IV. KIEGÉSZÍTŐ TARTOZÉKOK 75
V. KÉSZÍTÉSI TANÁCSOK 75
VI. MULTICOOKING KARBANTARTÁSA 76
VII. A SZERVIZHEZ FORDULÁS ELŐTT 76
VIII. JÓTÁLLÁSI KÖTELEZETTSÉGEK 76

Műszaki jellemzők

Típus	RMC-M4500
Teljesítmény	700 W
Feszültség	220–240 V, 50 Hz
Az edény térfogata	5 l
Edény bevonat	tapadásmentes
Gőzszelep	cserélhető
Kijelző	Digitális LED

Programok

1. RICE/GRAIN (RIZS/GABONAFÉLÉK)
2. PILAF
3. STEAM (GŐZ)
4. SOUP (LEVES)
5. BOIL (FŐZÉS)
6. OATMEAL (TEJES KÁSA)
7. STEW (PÁROLÁS)
8. BAKE (SÜTEMÉNYEK)
9. FRY (SÜTÉS)
10. YOGURT (JOGHURT)

Funkciók

Automatikus melegítés	24 órán keresztül
Automatikus melegítés előzetes kikapcsolása	van
Ételmelegítés	24 órán keresztül
Késleltetett indítás	24 órán keresztül

Felszereltség

Multicooking beszerelt edénnyel	1 db.
Konténer pároláshoz	1 db.
Mérő pohár	1 db.
Lapos kanál	1 db.
Merőkanál	1 db.
Merőkanál/kanáltartó	1 db.
„100 recept" szakácskönyv	1 db.
Használati utasítás	1 db.
Szervizkönyv	1 db.
Tápkábel	1 db.

A gyártó, a termékek fejlesztése során, további értesítés nélkül fenntartja a design változtatási jogát, a felszereltség valamint a termék műszaki jellemzőinek változtatási jogát.

A multicooking tartozékai A1

1. A készülék fedele
2. Tömítő O-gyűrű
3. Cserélhető belső fedő
4. Gőz távozására szolgáló furat
5. Edény
6. Fedő nyitógomb
7. Kijelző vezérlőpanel
8. Burkolat
9. Alap
10. Hordozó fogantyú
11. Gőz leeresztő szelep
12. Lapos kanál
13. Leveses kanál (merőkanál)
14. Mérőpohár
15. Konténer pároláshoz
16. Merőkanál és kanáltartó
17. Tápkábel

A gombok rendeltetése A2

1. "REHEAT/CANCEL" ("Melegítés / Törlés") – ételek melegítése funkció bekapcsolás/kikapcsolás, ételkészítési program megszakítása, a beállítások visszaállítása
2. "TIMER" („Késleltetett indítás") – késleltetett indítás idejének üzemmód beállítása
3. Kijelző
4. "HOUR" („Óra") – óra jelzés kiválasztása időbeállítás és késleltetett indítás üzemmódban
5. "START" („Start") – adott ételkészítési üzemmód bekapcsolása, automatikus melegítés előzetes kikapcsolása és azt követő bekapcsolása
6. "MENU" („Menü") – automatikus főzésprogram kiválasztása.
7. "MIN" („Perc") – a főzési idő és a késleltetett indítás perc érték kiválasztása perc beállítás üzemmódban

Kijelző felépítése A3

1. Főzési idő /késleltetett startidő indikátor
2. "FRY" program indikátor
3. Késleltetett startidő üzemmód indikátor
4. Kiválasztott főzési program indikátor

I. AZ ÜZEMELTETÉS ELŐTT

Óvatosan csomagolja ki a készüléket és vegye ki a dobozból, távolítsa el minden csomagolóanyagot és reklámcímkét, a sorozati számot tartalmazó címkén kívül. A készüléken levő sorozati szám hiánya automatikusan megfosztja azokat a jogaikat, hogy jótállási szolgáltatást kapjon. Törölje meg a készülék házát nedves szövettel. Mossa meg a tányért meleg szappanos vízzel. Gondosan szárazza meg. Az első használatánál idegen illat keletkezhet, ami nem a készülék hibájának a következménye. Ebben az esetben tisztítsa a készüléket. (*76 oldal*).

Figyelem! A készülék használata bármilyen üzemzavarnál tilos.

II. ROTYOGTATÓ FAZÉK ÜZEMELTETÉSE

Az első bekapcsolás előtt

Állítsa a a készüléket a szilárd egyenletes vízszintes felületre úgy, hogy a gőzszelepről kimenő gőz ne kerüljen a tapétára, díszfedezetre, elektronikus gépre és más tárgyakra és anyagokra, amelyek a fokozott nedvesség vagy hőmérséklet miatt kárt szenvednek.
A készítés előtt győződjön meg arról, hogy a rotyogtató fazék külső és látható részeknek nincs rongálódása, letört darabja vagy más üzemzavarja. A tányér és melegítőelem között ne legyen idegen tárgy.

Főzési idő beállítás

A REDMOND RMC-M4500 Multicooking-ban lehetőség van a főzési idő módosítására, alapértelmezetten minden programhoz. A módosítás lépés és a lehetséges időtartomány a választott programtól függ (*76 oldal*)

1. A főzési program kiválasztása után a „HOUR" gombot nyomva állítsa be a kívánt óraértéket. A „MIN" gombot nyomva állítsa be a kívánt percértéket. A jelzések gyors módosításához tartsa lenyomva a szükséges gombot.
2. Egy óránál kisebb érték beállításához, óra beállítás üzemmódban nyomja a „HOUR" gombot nulla értékig, miután a „MIN" gombot nyomva állítsa be a szükséges perc értéket.
3. A főzési időbeállítások befejeztével (a kijelző továbbra is villog) lépjen tovább a kiválasztott főzési program algoritmusa szerint. Az elvégzett beállítások törléséhez nyomja meg a „REHEAT/CANCEL" gombot, miután táplálja be újra a teljes főzési programot.

Az Ön kényelme érdekében, a programok idő üzemmód minimális értékeknél kezdődnek. Ez lehetővé teszi az adott program idejének növelését, ha az étel a betáplált idő alatt nem készült el.
A „STEAM", „SOUP", „PILAF" programoknál az adott idő visszaszámlálása csak akkor kezdődik, amikor a készülék eléri a betáplált hőmérsékleti tartományt. Például: a „STEAM" program indítása után a főzési idő visszaszámlálása csak a víz forrásakor és elegendő mennyiségű gőz keletkezésekor kezdődik.

Startidő késleltetés funkció

Startidő késleltetés funkció lehetővé teszi olyan az időintervallum meghatározását, mely elteltével az étel kész kell hogy legyen. Startidő késleltetés beállításakor az időtartam az adott program működésének idejét kell tartalmazza. Beállítási tartományok – 1-től 24. óráig, ahol a módosítási skálabeosztás 10 perc.

1. A „MENU" gombot nyomva válassza ki a szükséges főzési programot.
2. A késleltetett startidő beállításához, nyomja meg a „TIMER" gombot. A kijelzőn kigyullad a „Timer" indikátor, az időzítő villogni kezd.
3. A „HOUR" gomb segítségével állítsa be az óraértéket 24 órás formátumban, a „MIN" gomb segítségével állítsa be a percértéket. Az időbeállítás gyorsítása érdekében tartsa lenyomva a megfelelő gombot.
4. Egy óránál kisseb főzési idő beállításához nyomja a „HOUR" gombot és nullázza le az óraértéket, miután a „MIN" gombot nyomva, állítsa be a szükséges percértéket.
5. Az elvégzett beállítások törléséhez nyomja meg a „REHEAT/CANCEL" gombot, miután táplálja be újra a teljes főzési programot.
6. A késleltetett startidő beállítása végeztével, nyomja meg a „START" gombot. Kigyullad a „START" gomb indikátor és elkezdődik a visszaszámlálás, ami a főzési folyamat befejeztéig folytatódik. Az adott idő elteltével az étel elkészült.

Ha a késleltetés ideje kisseb vagy egyenlő a betáplált működési idővel, a főzési folyamat a „START" gomb megnyomását követően, azonnal kezdődik.
A startidő késleltetés funkció minden automatikus főzési programnál használható, kivéve a „FRY" programot.
Nem ajánlott a startidő késleltetés funkció alkalmazása, ha a recept gyorsan romló termékeket tartalmaz (tojás, tej, hús és más).
A startidő késleltetés beállításakor, figyelembe kell venni, hogy a „STEAM", „SOUP", „BOIL" programoknál az idő visszaszámlálása csak akkor kezdődik, amikor a multicooking eléri a szükséges hőmérséklet.

Hőmérséklet megőrzés funkció (automatikus melegítés)

A főzési program lefutása után automatikusan azonnal bekapcsol és a kész ételt 70–75°C hőmérsékleten tartja 24 órán keresztül. Az automatikus melegítés üzemmód bekapcsolásával kigyullad a „REHEAT/CANCEL" indikátor. A kijelzőn a funkció adott idő visszaszámlálása lesz megjelenítve.
Szükség esetén az automatikus melegítés funkciót ki lehet kapcsolni, e célból nyomja meg a „REHEAT/CANCEL" gombot.

Az automatikus melegítés előzetes kikapcsolása

Az automatikus melegítés főzőprogram lefutása utáni bekapcsolása nem mindig ajánlott. Ennek figyelembevételével az RMC-M4500 Multicooking –ban a főzési program lefutása előtti automatikus melegítés funkció előzetes kikapcsolásának lehetősége van biztosítva. Ehhez, közvetlenül a start után vagy a működés ideje alatt nyomja meg a „START" gombot. A funkció újraindításához nyomja meg a "START" gombot.

Étel melegítési funkció

A REDMOND RMC-M4500 Multicooking hideg ételek melegítésére is használható.

1. Rakja át az ételt az edénybe és helyezze az edényt a Multicooking-ban.
2. Zárja le a fedőt, csatlakoztassa a készüléket a hálózatra.
3. Nyomja meg a „REHEAT/CANCEL" gombot. Kigyullad a gomb indikátora. Az időzítő elkezdi a melegítési idő visszaszámlálását.
4. A készülék az ételt 70–75 °C melegíti fel. Az adott hőmérsékletet 24 órán keresztül tartja.
5. A melegítés kikapcsolásához nyomja meg a „REHEAT/CANCEL" gombot. A gomb indikátora kialszik.

Eltekintve attól, hogy a Multicooking 24 órán keresztül melegen tudja tartani az ételt, nem ajánlott az ételt 2–3 óránál hosszabb ideig ebben az üzemmódban tartani, ugyanis esetenként a termékek íze változásához vezethet.

Alapvető műveletek az automatizált programok alkalmazásánál

1. Készítse elő (mérje ki) a recept szerinti szükséges összetevőket, rakja az edénybe. Figyelje, hogy minden összetevő, beleértve a folyadékot is, az edény belső falán található szintskálán a maximális szint alatt legyen.
2. Helyezze az edényt a készülékbe. Győződjön meg, hogy az edény szorosan ér-e fűtőtesthez.
3. Zárja le a Multicooking fedelét kattanásig. Csatlakoztassa a készüléket a hálózatra.
4. A „MENU" gombot nyomva, válassza ki a főzőprogramot (a kijelzőn megfelelő program- indikátor és idő gyullad ki, mely alapértelmezetten van beállítva).
5. Az alapértelmezetten beállított főzési idő módosításához, használja a „HOUR" és „MIN" gombokat.
6. Szükség esetén állítsa be a késleltetett startidőt.
7. Nyomja meg a „START" gombot. A kijelzőn kigyullad a „START" gomb és a „Keep warm" indikátora. Elkezdődik a beállított főzőprogram teljesítése és az idő visszaszámlálása. A „START" gomb újra nyomásával előzetesen kikapcsolhatjuk az automatikus melegítés funkciót (a kijelzőn a „Keep warm" indikátor kialszik).
8. A program befejeztével hangjelzést hallhatunk. A beállításoktól függően a készülék átáll automatikus melegítés (a „REHEAT/CANCEL" gomb indikátora gyullad ki, a kijelzőn az adott funkció idejének visszaszámlálása látható) vagy készenléti üzemmódba.
9. A beállított program törléséhez, a főzési folyamat megszakításához vagy az automatikus melegítés üzemmód kikapcsolásához nyomja meg a „REHEAT/CANCEL" gombot.

„RICE/GRAIN" program

A program ajánlott kásák elkészítésére különböző gabonafélékből és keverékeiből, illetve különböző köretek elkészítésére is. Az elkészítési idő alapértelmezett – 30 perc. Lehetőség van az idő kézi beállítására 5 perctől 1 óra 30 perc tartományban 1 perces módosítási skálával.

„PILAF" program

A program ajánlott különböző féle piláf elkészítésére. Az elkészítési idő alapértelmezett – 60 perc. Lehetőség van az idő kézi beállítására 5 perctől 2 óra tartományban 5 perces módosítási skálával. A program működési idő visszaszámlálása az üzemmódba állást követően kezdődik.

„STEAM" program

Ajánlott párolt zöldségek, hal, hús, diétás és vegetáriánus ételek, valamint gyermek ételek készítésére. Az elkészítési idő alapértelmezett – 30 perc. Lehetőség van az idő kézi beállítására 10 perctől 2 óra tartományban 5 perces módosítási skálával. A program működési idő visszaszámlálása a víz forrása és megfelelő pára sűrűsség képződésével kezdődik.
Pároláshoz speciális konténert kell használni (a készlet tartalmazza):

1. Töltsön az edénybe 600–1000 ml vizet. Helyezze be a pároláshoz használandó konténert.
2. Mérje ki és készítse, elő a recept szerint előírt összetevőket, egyenletesen helyezze el a konténerben miután az edényt helyezze a készülékbe. Győződjön meg, hogy az edény szorosan érintkezik a fűtőtesttel.
3. Kövesse az „Alapvető műveletek az automatizált programok alkalmazásánál" fejezet utasításait.

Abban az esetben, ha az adott programban nem használja az automatikus időbeállításokat, használja a „Különböző termékek ajánlott párolási ideje" táblázatot (76 oldal).

„SOUP" program
A program ajánlott különböző első fogás (húsleves, különböző féle levesek) készítésére, kocsonyafőzésre, valamint kompótok és italok készítésére is. Az elkészítési idő alapértelmezett – 60 perc. Lehetőség van az idő kézi beállítására 20 perctől 8 óra tartományban 5 perces módosítási skálával. A program működési idő visszaszámlálása az üzemi hőmérséklet elérése után kezdődik.

„BOIL" program
Ajánlott zöldségek és babfélék készítésére. Az elkészítési idő alapértelmezett – 40 perc. Lehetőség van az idő kézi beállítására 5 perctől 2 óra tartományban 5 perces módosítási skálával. A program működési idő visszaszámlálása az üzemi hőmérséklet elérése után kezdődik.

„OATMEAL" program
Tejes kásák készítésére ajánlott. Az elkészítési idő alapértelmezett – 25 perc. Lehetőség van az idő kézi beállítására 5 perctől 1 óra 30 perc tartományban 1 perces módosítási skálával.
A tejkása készítésénél használja az alacsony zsíros pasztőrözött tejet. Az elforrásnak elkerülése és a szükséges eredmény elérésének érdekében, ajánlatos, hogy a főzs előtt a következőt csinálja:
- alaposan öblítse át minden egy darabból való gabonát (rizs, hajdina, köles, stb.), amíg a víz nem tiszta legyen;
- a készítés előtt kenje be a rotyogtató fazék tányérját vajjal;
- szigorúan tartsa be az arányt, amikor méri az összetevőket a receptkönyv rendelkezései szerint, csökkentse vagy növelje az összetevők mennyiségét arányban;
- a teljes tej használatánál ívóvízzel hígítsa 1:1 arányban.

A tej és gabona sajátosságai különbözhetnek a származási helytől és gyártójától, ami néha hatást gyakorol a készítési eredményre.

„STEW" program
Ajánlott pörköltek és raguk készítésére zöldségfélékből, illetve húsból, szárnyasokból és tengeri termékekből. Az elkészítési idő alapértelmezett – 60 perc. Lehetőség van az idő kézi beállítására 20 perctől 12 óra tartományban 5 perces módosítási skálával.

„BAKE" program
A program piskóták, rakott ételek, élesztős –és leveles tésztából készült piték sütésére ajánlott. Az elkészítési idő alapértelmezett – 50 perc. Lehetőség van az idő kézi beállítására 20 perctől 4 óra tartományban 10 perces módosítási skálával.

„FRY" program
Ajánlott hús, zöldségfélék, baromfi, tengeri termékek sütésére. Az elkészítési idő alapértelmezett – 15 perc. Lehetőség van az idő kézi beállítására 5 perctől 1 óra tartományban 1 perces módosítási skálával. Az időkésleltetés funkció az adott programnál nem áll rendelkezésre.

„YOGURT" program
Az adott program segítségével otthoni körülmények között finom és tápláló joghurtokat készíthetünk. Az elkészítési idő alapértelmezett – 8 óra. Lehetőség van az idő kézi beállítására 30 perctől 12 óra tartományban 30 perces módosítási skálával. Az automatikus melegítés funkció az adott programnál nem áll rendelkezésre.

Joghurtok készítéséhez használhatja a REDMOND RAM-G1 speciális üvegpohár készletet (külön vásárolható)

III. KIEGÉSZÍTŐ LEHETŐSÉGEK
- Tézta kézítése
- Kenyér sütése
- Fondü készítése
- Gyermekélelmiszer melegítése
- Folyékony élelmiszer csírátlanítás
- Edény és személyes higiénia tárgyai fertőtenítése

IV. KIEGÉSZÍTŐ TARTOZÉKOK
A kiegészítő tartozékok külön vásárolhatók. A termékskálával, vásárlással és a készülék típus kompatibilitásával kapcsolatos kérdésekben forduljon az ország beli forgalmazójához.
RAM-CL1 — Fogó az edény kényelmes és biztonságos eltávolításához. Nem csúszik és nem karcolja az edény belső felületét.
RHP-M01 — Prés préselt sonka, göngyölt hús és más különlegességek készítésére húsból, baromfiból, halból különböző fűszerek és töltőanyagok hozzáadásával.
RAM-G1 — Speciális joghurtos üvegpohár készlet (4 db.) markerek ábrázolásával a fedélen.
RB-A503 — 5 literes edény, DAIKIN® (Japán) tapadásgátló bevonattal. A magas minőségű tapadásgátló bevonat lehetővé teszi kis mennyiségű olaj vagy zsír használatát, így megőrizve a termékek ízét.
RB-C502 — 5 literes edény, ANATO® (Korea) kerámia bevonattal. A hagyományos tapadásgátló bevonatoktól eltérően, a kerámia bevonat jobban ellenáll a mechanikai igénybevételnek.
RB-S500 — 5 literes rozsdamentes edény. A kész összetevőket turmixgéppel közvetlenül az edényben keverhetjük össze

V. KÉSZÍTÉSI TANÁCSOK
Készítési hibák és elhárítási módja
A jelen fejezetben található minden tipikus hiba, amelyet teszik a rotyogtató fazékban történő élelmiszer-készítésnél. Megnézzük lehetséges okait és elhárítási eljárásait.

AZ ÉTEL NEM VÉGIG VAN KÉSZÍTVE

A probléma lehetséges okai	Megoldási lehetőséges
Elfelejtette becsukni a készülék fedelét vagy nem szorosan csukta be, ezért a készítési hőmérséklet nem elegendő magas volt	A készítésnél ne nyissa ki a rotyogtató fazék fedelét szükség nélkül Csukja be a fedelet frickáig. Győződjön meg arról, hogy semmi nem akadályozza a készülék fedelének szoros zárását és a belső fedélen levő töörítőgumi nincs deformálva.
A tányér és a melegítőelem rosszul érinti egymást, ezért a készítési hőmérséklet nem elegendő magas volt	A tányér egyenesen állítása kerül a készülék házában, az aljával szorosan érinti a melegítőlemezt. Győződjön meg arról, hogy a rotyogtató fazék munkakamrájában nincs idegen tárgy. Ne engedje meg, hogy a melegítőlemez piszkos legyen.
Nem sikeresen választotta az étel összetevőit. A jelen összetevpk nem felelnek meg ahhoz a készítési módszerhez, amelyet választotta,vagy hibásan választotta a készítési programot. Az összetevőket túl nagy kockára vágta, megzavarta az élelmiszer behelyezésének általános arányát. Nem helyesen állította (nem számította) a készítési időt. Az Ön által választott recept nem alkalmas a jelen rotyogtató fazékben történő készítésére.	Ajánlatos, hogy a vizsgált receptet (a készülék jelen modelljének adaptált) használja. Használja azt a receptet, amelyet teljesen bízza. meg. Az összetevők és vágási mód választása, behelyezés aránya, program és készítési idő választása megfelelendő a vásltott receptnek.
Párolásnál: a tányérban kevés víz van, hogy elegendő gőzsűrűség legyen	Vizet öntsen meg a tányérba a receptben ajánlott terjedelemben. Ha kétségbe esik, ellenőrizze a víz szintjét a készítés során.
Sütésnél: Túl sok olajat öntötte a tányérba. Nedvesség feleslege a tányérban van.	Az általános sütésnél az elég, hogy az olaj vékony rétege a tányér alján legyen. Az olajsütésnél kövesse a megfelelő recept rendelkezéseit.
	A sütésnél ne csukja be a rotyogtató fazék fedelét, ha nincs írva a receptben. A frissen fagyasztott élelmiszerek a sütés előtt kiolvasztandók, vizet öntsen le róluk.
Főzésnél: erőleves elforrása a magas savtartalmú élelmiszer főzésénél.	Az egyes élelmiszereket speciálisan kell felgolgozni a főzés előtt: átmosés, sülés, stb. Kövesse az Ön által választott recept rendelkezéseit.
Sütésnél (a tészta nem került teljes átsütésre): — A tészta készítésénél a tészta a belső fedélhez ragasztotta és a gőzszelepet elzárta.	Tegye be a tányérba kevés tésztát.
Sütésnél (a tészta nem került teljes átsütésre): — Túl sok tésztát tette a tányérba.	Húzza ki a süteményt a tányérból, fordítsa át és újra tegye a tányérba, miután folytassa a készítést a kész állapotig. A továbbiakban a sütésnél tegye be a tányérba kevés tésztát.

AZ ÉLELMISZER TÚLFŐZÖTT

Hibázott az élelmiszer fajtájának választásánál vagy a készítési idő állításánál (kiszámításánál). Túl kevéss összetevő van.	Fordulja a vizsgált (a készülék jelen modelljének adaptált) recepthez. Az összetevők választása, az előzetes feldolgozása módszer, a behelyezési aránya megfelelendő a recept rendelkezéseinek.
A készítés után a kész étel túl sokat automatikus melegítésnél volt.	Az automatikus melegítés funkció hosszú ideig tartó használata nem ajánlatos. Ha a rotyogtató fazék modelljében a jelen funkció előzetes kikapcsolása előre van látva, használhatja azt a lehetőséget.

A FŐZÉSNÉL AZ ÉLELMISZER ELFORR

A tejkása főzésénél a tej elforr.	A tej minősége és sajátossága a származási helytől és gyártási feltételeitől függ. Ajánlatos, hogy csak ultrapasztőrözött 2,5% zsíros tejet használja. Szükség esetén ívóvízzel hígíthatja a tejet .
Nem dolgozta fel az összetevőt a főzés előtt vagy nem helyesen dolgozta fel (rosszul mosta át, stb.) Az összetevők arányát nem tartotta be vagy rosszul választotta az élelmiszer fajtáját.	Fordulja a vizsgált (a készülék jelen modelljének adaptált) recepthez. Az összetevők választása, az előzetes feldolgozása módszer, a behelyezési aránya megfelelendő a recept rendelkezéseinek. Az egy darabból való gabona, hús, hal, tengeri hal mindig tiszta vízig gondos átmosásra kerül.

AZ ÉTEL ODAÉGETT

A tányért roszul tiszították az étel előző készítése után. A tányér tapadásmentes felülete megrongálódott.	Mielőtt kezd készíteni, győződjön meg arról, hogy a tányért jól mosta át és a tapadásmentes felülete nem rongálódott meg.
Az élelmiszer összes behelyezéési terjedelme kevesebb a receptben ajánlottnál.	Fordulja a vizsgált (a készülék jelen modelljének adaptált) recepthez.
Túl hosszú készítési időt állította.	Csökkentse a készítési időt vagy a a készülék jelen modelljének adaptált recept rendelkezéseit kövesse.
Sülésnél: elfelejtette, hogy olajot öntse a tányérba, nem keverte vagy túl későn átfordította a készített élelmiszert.	Az általános sülésnél csak egy kis olajot öntse a tányérba, úgyhogy a tányér alján vékony rétege legyen. Az egyenletes sütés érdekében néha-néha keverje az élemiszert vagy fordítsa át a meghatározott időnként.

HUN

Sülésnél: a tányérban nincs elég nedvesség.	Adjon hozzá több folyadékot a tányérba. A készítés során ne nyissa ki a rotyogtató fazék fedelét szükség nélkül.
Főzésnél: a tányérban túl kevés folyadék (az összetevők arányát nem tartotta be).	Tartsa be a folyadék és szilárt összetevő helye arányát.
Sütésnél: vajjal nem kente a tányér belső felületét a készítés előtt.	A tészta behelyezése előtt vajjal vagy olajjal kenje meg a tányér alját és oldalát (ne öntse az olajt a tányérba!)

A TERMÉK A VÁGÁSI FORMÁT ELVESZÍTETTE

Túl gyakran keverte a tányérban levő élelmiszert.	Az általános sütésnél keverje az ételt nem gyakrabban, mint 5-7 percenként.
Túl hosszú készítési időt állította.	Csökkentse a készítési időt vagy kövesse a készülék jelen modelljének adaptált recept rendelkezéit.

A SÜTÉS TÚL NEDVES LETT

Meg nem felelő összetevőt használta, amelyek a nedvesség felesleget adták (lédús zöldség vagy gyümölcs, fagyasztott bogyók, tejföl, stb.)	Válassza az összetevőt a sütemény receptének megfelelően. Próbálja, hogy ne válassza olyan élelmiszer összetevőként, amelyik túl sok nedvességet tartalmazza, vagy használja minimálisan lehetőség szerint.
Túl hosszú ideig tartotta a sütemény a zárt rotyogtató fazékben.	Igyekezze, hogy azonnal a készítés után húzza ki a sütemény a rotyogtató fazékből. Szükség esetén hagyhatja az élelmiszert a rotyogtató fazékben egy kis időtartomra bekapcsolt automatikus melegítésnél.

A SÜTÉMÉNY KELT MEG

Roszul verte fel a tojást és cukort.	Fordulja a vizsgált (a készülék jelen modelljének adaptált) recepthez. Az összetevők választása, az előzetes feldolgozása módszer, a behelyezési aránya megfelelendő a recept rendelkezéseinek.
Tészta sok időt állt a porhányosítóval.	
Nem szitálta a lisztet vagy rosszul gyúrta a tésztát.	
Hibát csinálta az összetevők behelyezésénél.	
Az Ön által választott recept a rotyogtató fazék jelen modelljében történő sütésnek nem felel meg.	

A REDMOND rotyogtató fazék modelljeinek során a "STEW" és "SOUP" programban, ha a tányérban nincs elég víz, bekapcsolódik a készülék a túlhevüléstől való védelem. Ebben az esetben a készítési program beszüntet és a rotyogtató fazék az automatikus melegítés rendszerébe átmegy.

Különböző termékek ajánlott párolási ideje

	Termék	Súly, g/ mennyiség	Vízmennyiség, ml	Elkészítési idő, perc
1	Sertésfilé /marhafilé (1,5–2 cm-es kockák)	500	800	30/40
2	Bárányfilé (1,5–2 cm-es kockák)	500	800	40
3	Baromfi filé (1,5–2 cm-es kockák)	500	800	20
4	Húsgombóc / fasírt	500	800	25/40
5	Hal (filé)	300	800	15
6	Tenger gyümölcsei Koktél (mélyfagyasztott)	300	800	5
7	Burgonya (4 darabra vágva)	500	800	20
8	Sárgarépa (1,5–2 cm-es kockák)	500	800	35
9	Cékla (4 darabra vágva)	500	1500	90
10	Zöldségek (mélyfagyasztott)	500	800	5
11	Párolt tojás	5 db.	800	10

Figyelembe kell venni azt, hogy ezek csak általános javaslatok. A reális idő az ajánlotttól különbözhet a konkrét termék minőségétől függően, valamint az előnyben részesítéstől is.

Elkészítési programok (gyári beállítások)

	Használati javaslatok	Alapértelmezett elkészítési idő, perc	Elkészítési időtartomány/ módosítási skála	Startidő késleltetés	Üzemmód beállási változási idő	Automatikus melegítés
RICE/ GRAIN	Teljes szemű és zúzott gabonafélék, egy-és többkomponensű köretek elkészítése. Kásák főzése vízben.	30	5 perc – 1 óra 30 perc / 1 perc	+	–	+
PILAF	Pilaf készítése (hússal, hallal, baromfival, zöldségfélékkel).	60	5 perc – 2 óra / 5 perc	+	–	+
STEAM	Párolt omlett és tojás, valamint párolt hús-, hal-, és zöldségételek.	30	10 perc – 2 óra / 5 perc	+	+	+
SOUP	Különböző erőlevesek és levesek készítése. Kocsonya főzése.	60	20 perc – 8 óra / 5 perc	+	+	+
BOIL	Zöldségek és babfélék főzése.	40	5 perc – 2 óra / 5 perc	+	+	+
OATMEAL	Tejes kások készítése.	25	5 perc – 1 óra 30 perc / 1 perc	+	–	+
STEW	Hús-, hal-, és zöldség pörköltek, raguk, többkomponensű ételek készítése.	60	20 perc – 12 óra/ 5 perc	+	–	+
BAKE	Piskóták sütése, piték készítése élesztós és leveles tésztából.	50	20 perc – 4 óra/ 10 perc	+	–	+
FRY	Hús-, hal-, és zöldség és többkomponensű ételek sütése.	15	5 perc – 1 óra/ 1 perc	–	–	+
YOGURT	Különböző joghurtok készítése.	480	30 perc – 12 óra / 30 perc	+	–	–

VI. MULTICOOKING KARBANTARTÁSA

Mielőtt kezdi a készülék tisztítását, győződjön meg arról, hogy ki van kapcsolva a hálózattól és teljesen lehűlésre került! Puha szövetet használjon és az edények mosására szolgáló nem ledörzsölő szereket. Javasoljuk, hogy azonnal a használat után tisztítja a készüléket.

Az első használat előtt vagy a készítés utáni szagok eltávolítására ajanlatos, hogy a citrom felét dolgozza fel 15 percig a "STEAM" programban.

TILOS használni a kemény vagy ledörzsölő felületű szivacsot, ledörzsplő részecskével ellátott tisztítószert, valamint más kémiailag aggreszív szert is.

- A készülék házát tisztítani kell szükség esetén.
- A tányér tiszításra kerül minden használata után. Mosogatógéppel mosható. A tiztítás után szárazan törölje meg a tányér külső felületét.
- A belső alumínium fedél és gőzszelep tisztítását ajánlott a készülék minden egyes használata után elvégezni.

A belső alumínium fedél tisztításához:

1. Nyissa ki a multicooking fedelét
2. A fedél belső oldalának alsó részén elhelyezkedő műanyag rögzítők egyidejú középre nyomásával megnyítjuk a fedelet.
3. Erőfeszítés nélkül, kissé maga irányába és lefelé húzva, távolítsa el a belső alumínium fedelet.
4. Nedves ruhával vagy törlőkendővel tisztítsa meg mindkét fedél felületét, szükség esetén használjon mosogatószert.
5. Fordított sorrendben végezzük el a visszaszerelést. Helyezze az alumínium fedelet a felső vágatba és igazítsa a felső fedélhez. Nagyobb erőfeszítés nélkül nyomja meg a rögzítőket kattanásig. A belső alumínium fedél szorosan kell, rögzítődjön.

A gőzszelep tisztításához (a készülék felső fedelén helyezkedik el):

1. Nagyobb erőfeszítés nélkül felfelé húzva a fedelet, óvatosan távolítsa el a gőzszelepet.
2. Nyomja meg a reteszt a nyíl irányába és nyissa ki a szelep kupakját.
3. Tisztítsa meg a szelepet és a kupakot.
4. Zárja le a szelep kupakját és szerelje vissza a gőzszelepet a készülék fedelére.

Az adott készüléktípusban, az edény körül, speciális üregben keletkező kondenzátumot könnyű eltávolítani konyhai törlőkendő segítségével.

VII. A SZERVIZHEZ FORDULÁS ELŐTT

A kijelzőn levő hibaüzenet	Lehetséges hiba	Hiba elhárítása
E1 – E3	Rendszerhiba, a vezérlési lemez vagy a melegítőelem tönkrementhetett.	Kapcsolja szét a készüléket a hálózatból, engedje, hogy lehűljen. Szorosan csukja be z fedelet, újra kapcsolja be készüléket. Ha az ismételt bekapcsolás mellett a hibát nem lehet elhárítani, az illetékes szervizhez forduljon.

Hiba	Lehetséges ok	Hiba elhárítása
Nem kapcsolódik be.	Nincs táplálkozás a hálózatban.	Ellenőrizze a feszültséget a hálózatban.
Az étel készítése túl hoszú	Szabálytalan táplálkozás a hálózatban.	Ellenőrizze a feszültséget a hálózatban.
	A tányér és melegítőelem között idegen tárgy van.	Távolítsa el az idegen tárgyat.
	A tányért nem egyenesen állította a rotyogtató fazékben.	Állítsa a tányért egyenesen, ferdülés nélkül.
	A melegítőelem piszkos.	Kapcsolja szét a készüléket a hálózatból, engedje, hogy lehűljen. Tisztítsa a melegítőelemet.

VIII. JÓTÁLLÁSI KÖTELEZETTSÉGEK

A jelen készülékre a vásárlás napjától fogva 2 év jótállást biztosítjuk. A jótállási időtartom alatt a gyártó vállalja, hogy javítja , részt helyettesíti vagy az egész készüléket helyettesíti, hogy bármelyik gyári hibát elhárítja, amelyik az anyag vagy összeállítás nem elegendő minősége okozta. A jótállás csak akkor hatályba lép, ha a vásárlási dátumot az üzlet pecsétje és eladó aláírása igazolja az eredeti jótállási utalványon. A jelen jótállást csak akkor fogadjuk el, ha a készüléket a használói útmutató szerint használtak, nem javították, nem szedték szét és nem rongálódott a helytelen kezelése során, valamint a készülék egész állagát megőrizte. A jelen jótállás nem terjed ki a készülék természetes elkopására és kiadási anyagokra (filter, lámpa, kerámiai és teflon felület, gimitömörítő, stb.)

A készülék a gyártó által meghatározott szolgálati ideje a vásárlás napjától fogva 5 év a mellett a feltétel mellett, hogy ha a készüléket a használói útmutató és alkalmazható technikai szabvány szerint használtak.

A csomagolás, használói útmutató és a készülék újrahasznosítandó a hulladék átdolgozásáról szóló helyi programnak megfelelően. Ne dobjonki olyan készüléket az általános házi hulladékkal.

⚠ *Преди използване на дадения уред, внимателно прочетете ръководството по експлоатация и пазете го като справочник. Правилно използване на уреда значително ще удължи живота му.*

ПРАВИЛА ЗА БЕЗОПАСНОСТ

Производителят не носи отговорност за неизправности, предизвикани от неспазване на изисквания за безопасност и правила по експлоатация на уреда.

- Уредът е предназначен само за домашна употреба. Промишленно или друго използване на уреда е нарушение на правилата на експлоатация на уреда.
- Преди включване на уреда в електрическата мрежа, проверете дали напрежение на мрежа съвпада с номиналното напрежение на уреда **(виж технически характеристики или заводска табелка на уреда)**
- Използвайте удължител, отговарящ на консумирана мощност на уреда – несъответсвие на параметри може да води до късо съединение или до възпламеняване на кабела.
- Включвайте уреда само в заземени контакти – това е задължително изискване за защита срещу поражение от електрически ток. **Като използвате удължител, убедете се, че той е също заземен.**

ВНИМАНИЕ! По време на работа на уреда корпуса му, чашата и металните детайли се нагряват! Бъдете внимателни! Използвайте кухненски ръкавици. Да избегнете рана от изгаряне от горящ пар, не се навеждайте върху уреда по време на откриване на капака.

- Изключвайте уреда от контакт след използване, а така също по време на почистване му или преместване. Извадете захранващия кабел със сухи ръце, дръжте го за щепсел, а не кабел.
- Не прекарвайте захранващия кабел в отвори за врата или близо до източници на топлина. Уверете се, че захранващия кабел не се завърта и не се превива, не контактира с остри предмети и ръбове на мебел.

Помнете: случайна повреда на захранващия кабел може да води до повреди, които не съответстват на гаранционни условия, а така също

до поражение от електрически ток. Повреден кабел трябва да бъде спешно заменен в сервизен център.

- Не слагайте уреда върху мека повърхност, не покривайте го по време на работа - това може да води до прегряване и повреда на уреда.
- Забранена е експлоатация на уреда на открито (на въздух) – попадане на влага или чужди предмети в корпуса на уреда може да води до сериозни повреждания му.
- Преди почитсване на уреда убедете се, че той е изключен от електрическа мрежа и е изстинал напълно. Внимателно следвайте инструкции по почистване на уреда (*стр. 82*).

ЗАБРАНЕНО е потапяване корпуса на уреда във вода или поместване долу струя вода!

- Уредът не е предназначен за използване от деца, хора не притежаващи съответните знания и опит, а така също с понижени физически, сетивни, умствени способности, ако те не са под надзор на лица, отговарящи за тяхната безопасност. Не оставяйте децата самите до включен уред.
- Забранен е самостоятелен ремонт на уреда или изменения на неговата конструкция. Всички работи по обслужване и ремонт на уреда трябва да се извършват от оторизиран сервизен център. **Непрофесионално извършена работа може да води до счупене на уреда, травми и повреди на имущество.**

СЪДЪРЖАНИЕ

I. ПРЕДИ ЗАПОЧВАНЕ НА ИЗПОЛЗВАНЕ 79
II. ЕКСПЛОАТАЦИЯ НА МУЛТИВАРКА 79
III. ДОПЪЛНИТЕЛНИ ВЪЗМОЖНОСТИ 80
IV. ДОПЪЛНИТЕЛНИ АКСЕСОАРИ 80
V. СЪВЕТИ ЗА ПРИГОТВЯНЕ 80
VI. ГРИЖИ ЗА МУЛТИВАРКА 82
VII. ПРЕДИ ОБРЪЩАНЕ В СЕРВИЗНИЯ ЦЕНТР 82
VIII. ГАРАНЦИОННИ ЗАДЪЛЖЕНИЯ 82

Технически характеристики

Модел	RMC-M4500
Мощност	700 Вт
Напрежение	220–240 V, 50 Hz
Обем на чашата	5 л
Покритие на чашата	антизагарно
Парен клапан	сваляш се
Дисплей	цифров светодиоден

Програми

1. RICE/GRAIN (ОРИЗ/БУЛГУР)
2. PILAF (ПИЛАФ)
3. STEAM (НА ПАРА)
4. SOUP (СУПА)
5. BOIL (ГОТВЕНЕ)
6. OATMEAL (МЛЕЧНА КАША)
7. STEW (ЗАДУШАВАНЕ)
8. BAKE (ПЕЧЕНЕ)
9. FRY (ПЪРЖЕНЕ)
10. YOGURT (ЙОГУРТ)

Функции

Автостопляне	до 24 ч
Предварително изключване на автостопляне	има
Стопляне на ястия	до 24 ч
Отсрочване на старта	до 24 ч

Комплектация

Мултиварка с поставена вътре чаша..... 1 бр.
Контейнер за готвене на пара..... 1 бр.
Измервателна чаша..... 1 бр.
Плоска лъжица..... 1 бр.
Черпак..... 1 бр.
Държател за черпак/лъжица..... 1 бр.
Книга «100 рецепти»..... 1 бр.
Ръководство за експлоатация..... 1 бр.
Сервисна книжка..... 1 бр.
Кабел електрически..... 1 бр.

Производителят си запазва правото да внася промени в дизайна, комплектащата, а също така в техническите характеристики на изделието при усъвършенстване на своята продукция без допълнително уведомление за тези промени.

Устройство на мултиварката A1

1. Капак на уреда
2. Уплътнителен гумен пръстен
3. Свалящ се вътрешен капак
4. Отвор за пара
5. Чаша
6. Бутон за отваряне на капака
7. Панел за управление и дисплей
8. Корпус
9. Основа
10. Дръжка за пренасяне
11. Клапа за излизане на пара
12. Плоска лъжица
13. Супена лъжица (черпак)
14. Измервателна чаша
15. Контейнер за приготвяне на пара
16. Държател за черпака и лъжицата
17. Кабел електрически

Назначение на бутоните A2

1. «REHEAT/CANCEL» («Стопляне/Отмяна») — включване/изключване на функцията за стопляне на ястията, прекъсване на работата на програмата за приготвяне, отмяна на направените настройки
2. «TIMER» («Отсрочване на старта») — включване на режима за настройка на време. Отсрочване на старта
3. Дисплей
4. «HOUR» («Часы») — избор на значението на часовника в режимите за настройка на време за приготвяне и отсрочен старт
5. «START» («Старт») — включване на определения режим на приготвяне; предварително отключване и после включване на автостопляне
6. «MENU» («Меню») — избор на автоматичната програма за приготвяне
7. «MIN» («Минуты») — избор на значението на минутите в режимите за настройка на време за приготвяне и отсрочен старт

Устройство на дисплея A3

1. Индикатор на време на приготвяне/ за време на отсрочен старт
2. Индикатор на програмата «FRY»
3. Индикатор на работата на функцията за отсрочен старт
4. Индикатор на избраната програма за приготвяне

I. ПРЕДИ ЗАПОЧВАНЕ НА ИЗПОЛЗВАНЕ

Внимателно разопаковайте уреда и го извадете от кутия, премахнете всички опаковъчни материали и рекламни етикети, освен лепенка със сериен номер.
Отсъствието на сериен номер върху изделието автоматично лишава Ви от правото на гаранционно обслужване.
Протрийте корпуса на уреда с влажна кърпа. Измийте чашата с тепла сапунена вода. Щателно изсушете. По време на първо използване възможно е появяване на чужда миризма, това не е следствие на неизправност на уреда. В такъв случай почиствайте уреда (*стр. 82*).

Внимание! Забранено е използване на уреда при каквито и да са неизправности.

II. ЕКСПЛОАТАЦИЯ НА МУЛТИВАРКА

Преди първо включване

Поставете уреда върху твърда равна горизонтална повърхност така, че излизаща от паров клапан гореща пара не докосвала до тапети, декоративни покрития, електронни уреди и други предмети или материали, които могат да пострадат от повишена влажност и температура.
Преди приготвяне уверете се, че външните и видими вътрешни части на мултиварка нямат повреждания и други дефекти. Между чашата и нагревателен елемент не трябва да бъдат странични предмети.

Настройка на време за приготвяне

В мултиварката **REDMOND RMC-M4500 e** предвидена възможност за промяна на време за приготвяне, установено по умълчание за всяка програма. Стъпката промяна и възможният диапазон на посоченото време зависи от избраната програма (*стр. 81*).

1. След избора на програмата приготвяне, натискайки бутона «HOUR», настройте нужното значение на часовника. Натискайки бутона «MIN», настройте значението на минутите. За ускорено изменение на значенията на времето задържете натиснат съответния бутон.
2. За да настроите времето на приготвяне за по-малко от един час, в режима на настройване на часовника натискайте бутона «HOUR» до обнуляване на значението, след това натискайки бутона «MIN», настройте нужното значение на минутите.
3. След завършване на настройването на времето за приготвяне (дисплеят продължава да мига) преминете към следващия етап в съответствие с алгоритъма на избраната програма за приготвяне. За отмяна на направените установки натиснете бутона «REHEAT/CANCEL», след което пак въведете цялата програма за приготвяне.

За ваше удобство диапазонът на настройваното време в програмите за приготвяне започва от минимални значения. Това позволява малко да се увеличи срокът на работата на програмата, ако през основното време ястието още не е готово.
В програмите «STEAM», «SOUP», «PILAF» отчитане на установеното време за приготвяне започва едва след като уредът започне да работи на определения температурен режим. Например, след пускане на програмата «STEAM» обратното отчитане на настроеното време за приготвяне започва едва след като завира вода и се образува достатъчно количество пара в чашата.

Функция отсрочване на старта

Функцията за отсрочване на старта позволява да се установи интервал на време, след което ястието трябва да бъде приготвено. Настройвайки време за отсрочен старт е необходимо да се включи в този интервал и времето на работата на избраната програма за приготвяне. Диапазонът на настройките е от 1 до 24 часа със стъпка на настройката 10 минути.

1. Натискайки бутона «MENU» изберете нужната програма за приготвяне.
2. Натиснете бутона «TIMER» за настройка на време за отсрочен старт. Ще се включи светлинният индикатор «Timer» върху дисплея, а таймерът ще започне да мига.
3. С помощта на бутона «HOUR» настройте значението на часовника в 24-часов формат, с помощта на бутона «MIN» настройте значението на минутите. За да измените времето по-бързо, задържайте натиснат съответен бутон.
4. За да настроите времето на приготвяне за по-малко от един час, натиснете бутона «HOUR» и задържайте до обнуляване на значенията на часовника, след това натискайки бутона «MIN», настройте нужното значение на минутите.
5. За отмяна на извършените настройки натиснете бутона «REHEAT/CANCEL», след което пак въведете цялата програма за приготвяне.
6. След настройката на времето на отсрочения старт натиснете бутона «START». Ще светне индикаторът на бутона «START», ще започне обратното отчитане на времето до завършване на процеса на приготвяне. След назначеното време ястието ще бъде готово.

Ако настроеното време за отсрочване ще бъде по-малко или равно на настроеното време на работата на програмата, процесът на приготвяне ще започне веднага след натискане на бутона «START».
Функцията отсрочване на старт е достъпна за всички автоматически програми за приготвяне с изключение на програмата «FRY».
Не се препоръчва да се използва функцията за отсрочване на старта, ако рецептата съдържа нетрайни продукти (яйца, прясно мляко, месо и т. н.).
При настройване на времето за отсрочване на старта е необходимо да се има предвид, че отчитане на времето в програмите «STEAM», «SOUP», «BOIL» започва едва след като мултиварката достигне необходимата температура.

Функция поддържане на температурата (автостопляне)

Включва се автоматически веднага след завършване на работата на програмата за приготвяне и поддържа температура на приготвено ястие в пределите 70–75°C в продължение на 24 часа. При включване на режима автостопляне ще светне индикаторът на бутона «REHEAT/CANCEL». Върху дисплея ще се отразява отчитане на времето на работата на функцията.
При необходимост функцията автостопляне може да се изключи, ако натиснете бутона «REHEAT/CANCEL».

Предварително изключване на автостопляне

Включването на автостопляне след завършване на работата на програмата за приготвяне не е винаги желателно. С оглед на това, в мултиварката REDMOND RMC-M4500 е предвиденна възможност за предварително отключване на дадената функция преди завършване на работата на основната програма за приготвяне. С тази цел непосредствено след старта или по време на работа на програмата натиснете бутона «START». За да включите пак функцията, натиснете бутона «START» още веднаж.

Функция стопляне на ястия

Мултиварката REDMOND RMC-M4500 може да се използва за стопляне на студени ястия.

1. Сложете продуктите в чашата, поставете чашата в мултиварката.
2. Затворете капака, включете уреда в електромрежата.
3. Натиснете бутона «REHEAT/CANCEL». Ще светне индикаторът на бутона. Таймерът ще започне отчитане на времето на стопляне.
4. Уредът ще стопли ястието до 70–75°C. Тази температура ще се поддържа в продължение на 24 часа.
5. За изключване на стопляне натиснете бутона «REHEAT/CANCEL». Индикаторът на бутона ще изгасне.

Въпреки че мултиварката може да запазва продукт в стоплено състояние до 24 часа, не се препоръчва да оставяте ястията в този режимповече от 2–3 часа, тъй като понякога това може да докара до промяна на вкусовите им качества.

Общ ред на действията при използване на автоматични програми

1. Подгответе (измерете) необходими компоненти в съответствие с вашата рецепта, сложете в чашата. Следете всички компоненти, включително течност, да се намират по-ниско от максималната отметка на скалата на вътрешната повърхност на чашата.
2. Поставете чашата в корпуса на уреда. Убедете се, че чашата плътно се допира до нагревателния елемент.
3. Затворете капака на мултиварката (трябва да щракне). Включете уреда в електромрежата.
4. Натискайки бутона «MENU», изберете програма за готвене (върху дисплея ще светне съответният индикатор на програмата и времето, поставено по умълчание).

BGR

5. Часа да се промени времето на готвенето, поставено по умълчание за всяка програма, използвайте бутоните «HOUR» и «MIN».
6. При необходимост настройте време за отсрочване на старта.
7. Натиснете бутона «START». Ще светне индикаторът на бутона «START» и индикаторът «Keep warm» върху дисплея. Ще започне изпълнение на поставената програма за готвене и обратно отчитане на времето на работата. При повторно натискане на бутона «START» може още предварително да се отключи функцията за автостопляне (индикаторът «Keep warm» върху дисплея ще изгасне).
8. След завършването на програмата ще прозвучи сигнал. В зависимост от настройките уредът ще премине в режима автостопляне (ще светне индикаторът на бутона «REHEAT/CANCEL», върху дисплея ще се отразява отчитане на времето на работата на даденатa функция) или в режиме на очакване.
9. За отмяна на въведената програма, за прекъсване на процеса на приготвяне или на отключения режим на автостопляне натиснете бутона «REHEAT/CANCEL».

Програма «RICE/GRAIN»
Програмата се препоръчва за сваряване на ронливи каши от различни видове булгур и смеси от грухано зърно, за приготвяне на различни гарнири. Времето за готвене по умълчание е 30 минути. Възможна е ръчна настройка на времето за приготвяне в диапазона от 5 минути до 1 часа 30 минути със стъпка за установка 1 минута.

Програма «PILAF»
Програмата се препоръчва за приготвяне на различни видове пилаф. Времето на приготвянето по умълчание е 60 минути. Възможна е ръчна настройка на времето на приготвянето в диапазона от 5 минути до 2 часа със стъпка на настройка 5 минути. Обратното отчитане на времето на работата на програмата за приготвяне започва след преминаване в работния режим.

Програма «STEAM»
Препоръчва се за приготвяне на пара на зеленчуци, риба, месо, диетични и вегетариански ястия, детско меню. Времето на приготвянето по умълчание е 30 минути. Възможна е ръчна настройка на времето за приготвяне в диапазона от 10 минути до 2 часа със стъпка за настрока 5 минути. Обратното отчитане на времето на работата на програмата за приготвяне започва след завиране на водата и след достигане на достатъчн плътност на пара в чашата.
За приготвяне на пара използвайте специален контейнер (влиза в комплекта):

1. Налейте в чашата 600–1000 мл вода. Поставете в чашата контейнер за приготвяне на пара.
2. Измерете и подгответе продукти съгласно рецепта, равномерно ги разложете в контейнера и поставете чашата в корпуса на уреда. Убедете се, че чашата плътно допира нагревателния елемент.
3. Следвайте указанията от раздела «Общ ред на действията при използване на автоматически програми».

Ако не използвате автоматични настройки на време в дадената програма, възползвайте се с таблица «Препоръчително време за приготвяне на различни продукти на пара» (стр. 81).

Програма «SOUP»
Програмата се препоръчва за готвене на различни първи блюда (бульони, различни видове супи), варене на пача, а също така компоти и напитки. Времето за готвене по умълчание – 60 минути. Възможна е ръчна настройка на времето за приготвяне в диапазона от 20 минути до 8 часа със стъпка на настройката 5 минути. Обратното отчитане на времето на работата на програмата за готвене започва след достигане на работната температура в чашата.

Програма «BOIL»
Препоръчва се за готвене на зеленчуци и бобови растения. Времето на приготвяне по умълчание е 40 минути. Възможна е ръчна настройка на време за приготвяне в диапазона от 5 минути до 2 часа със стъпка на настройка 5 минути. Обратното отчитане на времето на работата на програмата за готвене започва след достигане на работната температура в чашата.

Програма «OATMEAL»
Препоръчва се за приготвяне на млечни каши. Времето за приготвяне по умълчание е 25 минути. Възможна е ръчна настройка на време за приготвяне в диапазона от 5 минути до 1 час и 30 минути със стъпка на настройка 1 минута.
Когато приготвите млечни каши, използвайте пастьоризираното нискомаслено мляко. За да избегнете изкипяването и да получите необходим резултат, препоръчва се преди приготвяне да изпълните следващи действия:

- щателно промивате всички пълнозърнистите (ориз, елда, олющено просо и т.н.), докато вода не става бистра;
- преди приготвяне смазвате чашата на мултиварка с масло;
- строго спазвате пропорции, отмервате продукти съгласно посочанията от книгата на рецепти; намалявате или увеличавате количество на продукти строго пропорционално;
- при използване на пълномаслено мляко го разреждате с вода в пропорция 1:1.

Свойствата на мляко и зърна в зависимост от мястото на произход и производителя, могат да се различават, това понякога отразява се върху резултатите на приготвяне.

Програма «STEW»
Препоръчва се за задушаване на зеленчуци, месо, птица, морепродукти. Времето на приготвяне по умълчание е 60 минути. Възможна е ръчна настройка на време за приготвяне в диапазона от 20 минути до 12 часа със стъпка на настройка 5 минути.

Програма «BAKE»
Програмата се препоръчва за печене на сладкиши, запечени ястия, баници и други тестени изделия. Времето на приготвяне по умълчание е 50 минути. Възможна е ръчна настройка на време за приготвяне в диапазона от 20 минути до 4 часа със стъпка на настройка 10 минути.

Програма «FRY»
Препоръчва се за пържене на месо, зеленчуци, птици, морепродукти. Времето на приготвяне по умълчание е 15 минути. Възможна е ръчна настройка на време за приготвяне в диапазона от 5 минути до 1 час със стъпка на настройка 1 минута. Функцията за отсрочен старт в тази програма не е достъпна.

Програма «YOGURT»
С помощта на тази програма можете да приготвите вкусни и полезни йогурти вкъщи. Времето на приготвяне по умълчание е 8 часа. Възможна е ръчна настройка на време за приготвяне в диапазона от 30 минути до 12 часа със стъпка на настройка 30 минути. Функцията за автоматично стопляне в тази програма не е достъпна.

За приготвяне на йогурти можете да използвате специален комплект бурканчета за йогурт REDMOND RAM-G1 (купува се отделно).

III. ДОПЪЛНИТЕЛНИ ВЪЗМОЖНОСТИ

- Ферментация на тесто
- Изпичане на хляб
- Приготвяне на фондю
- Затопляне на бебешка храна
- Пастьоризация на течни продукти
- Стерилизиране на посуда и предмети за лична хигиена

IV. ДОПЪЛНИТЕЛНИ АКСЕСОАРИ

Допълнителни аксесоари за мултиварка могат да се набавят отделно. По въпросите на техния асортимент, набавяне и съвместимост с модела на вашия уред се обръщайте към официалния дилер във вашата страна.
RAM-CL1 — щипци за комфортно и безопасно изваждане на чашата. Не се пльзгат и не драскат външната повърхност на мултиварката.
RHP-M01 — прес за шунка. Прес за приготвяне на шунка, рула и други деликатеси от месо, птици, риби с добавяне на специи и плънки.
RAM-G1 — комплект бурканчета за йогурт (4 шт.) с маркери върху капаци.
RB-A503 — чаша с антизагарно покритие DAIKIN® (Япония), 5 литра. Висококачествено антизагарно покритие позволява да готвите с използване на минимум масло и мазнини, при това се запазва естественият вкус на продуктите.
RB-C502 — чаша с керамично покритие ANATO® (Корея), 5 литра. В отличие от традиционните антизагарни покрития, керамика е по-устойчива към механически въздействия.
RB-S500 — чаша от неръждаема стомана, 5 литра. Готово съдържание може да се разбива на пяна с блендер направо в чашата.

V. СЪВЕТИ ЗА ПРИГОТВЯНЕ

Грешки по време на приготвяне и способи за отстраняването им
В дадения раздел събрани са типични грешки, направени по време на приготвяне на храна в милтиварките, и способи на отстраняването им.
ЯСТИЕ НЕ Е ГОТОВО ДОКРАЙ

Възможни причини за проблема	Начин на решаване
Вие забравихте да затворите капака на уреда или го затворихте неплътно, затова температура на приготвяне беше недостатъчна висока.	По време на приготвяне не отваряйте капака на мултиварка без необходимост. Затворете капака докато щракне. Уверете се, че нищо не пречи на плътно затваряне на капака на уреда и уплътнителна гума върху вътрешна страна на капака не е деформирана.
Чаша и негревателен елемент лошо контактират, затова температура на приготвяне беше недостатъчна висока.	Чаша трябва да бъде установена в корпуса на уреда равно, плътно докосвайки с дъното си до нагревателен диск. Уверете се, че в работна камера на мултиварка няма странични предмети. Не допускайте замърсяване на нагревателен диск.
Неудачен избор на ингредиенти за ястие. Дадени ингредиенти не стават за приготвяне по избран от вас начин или ибрахте грешна програма за приготвяне. Ингредиенти са нарязани прекалено големи, нарушени са общи пропорции на слагане на продукти. Вие сте фиксирали (преценявали) грешно време . Избран от Вас рецепт не е годен за приготвяне в дадена мултиварка.	Желателно е да използвате проверени (адаптирани за дадена модел на уреда) рецепти. Използвайте рецепти, на които действително можете да доверявате. Избор на ингредиенти, способ на нарязване, пропорции на слагане, избор на програма и времето за приготвяне трябва да съответстват на избран рецепт.
При приготвяне на пара: В чаша е прекалено малко вода, за да осигурява достатъчна плътност на пара.	Наливайте в чаша вода задължително в обьем, препоръчан в рецепта Ако имате съмнения, проверете нивото на вода по време на готвене.

При пържене: В чашата е прекалено много олио. Излишък на влага в чашата.		По време на обикновено пържене е достатъчно, когато олио покрива дъното на чаша с тънък слой. По време на пържене във фритюра следвайте посочвания на съответстващ рецепт.
		Не затваряйте капака на мултиварка при пържене, ако това не е посочено в рецепта. Замразени продукти преди пържене трябва да бъдат размразени, водата им трябва да излееете.
При варене: изкипяване на бульона по време на варене на продукти с повишена киселинност.		Някои продукти изискват специална обработка преди варене: миене, пържене и т.н. Следвайте посочвания на избрания рецепт.
При изпичане (тесто не е изпичано):	По време на ферментация тестото прилепне към вътрешен капак и затвори клапан за отвеждане на пара.	Слагайте в чашата по-малък обем тесто.
	Вие сложихте в чашата прекалено много тесто.	Извадете изпичане от чашата, преобърнете и отново сложете в чашата, след това продължете изпичане до готовността. По-нататък при изпичане слагайте в чашата по-малък обем тесто.

ПРОДУКТ СЕ ПРЕВАРИ

Вие сте направили грешка в избора на продукт или по време на установка (преценяване) на време за приготвяне. Прекалено малки размери на ингредиенти.	Използвайте проверен (адаптиран за дадена модел на уреда) рецепт. Избор на ингредиенти, способ на нарязване, пропорции на слагане, избор на програма и времето за приготвяне трябва да съответстват на негови препоръки.
След приготвяне готово ястие прекалено дълго време беше автозатоплено.	Длително използване на автозатопляне е нежелателно. Ако в вашата модел на мултиварка има предварително изключване на дадена функция, Вие можете да използвате дадена възможност.

ПРИ ВАРЕНЕ ПРОДУКТ ИЗКИПЯВА

При готвене на млечна каша мляко изкипява.	Качество и свойства на мляко могат да зависят от мястото и условията на производство му. Препоръчаме да използвате само ултрапастьоризираното мляко с съдържание на мазнини до 2,5%. При необходимост можете да разредете мляко с питейна вода (виж по-подробно на *(стр. 80)*.
Ингредиенти преди варене не са били обработвани или обработвани грешно (лошо измити и т.н.) Не са спазени пропорции на ингредиенти или грешно е избран тип продукт.	Използвайте проверен (адаптиран за дадена модел на уреда) рецепт. Избор на ингредиенти, начин на техното предварително обработване, пропорции на слагане трябва да съответстват на негови препоръки. Винаги промивайте пълнозърнисти култури, месо, риба и морски продукти с бистра вода.

ЯСТИЕ ЗАГАРЯ

Чашата беше лошо почистена след предидущо приготвяне на ястие. Незалепващо покритие на чашата е повредено.	Преди почнете приготвяне, уверете се, че чашата е добре почистена и незалепващо покритие няма повреждания.
Общ обем на сложении продукти е по-малък от препоръчан в рецепта.	Използвайте проверен (адаптиран за дадена модел на уреда) рецепт.

Вие установихте прекалено много време за готвене.	Намалете време за приготвяне или следвайте на препоръки на рецепта, адаптиран за дадена модел на уреда.
При пържене: сте забравили да сипете в чаша олио; не сте разбърквали или късно преобръщали продукти по време на приготвяне.	По време на обикновено пържене сипете в чаша малко олио – така, че то покрива дъното на чаша с тънък слой. За равномерно пържене на продуктите в чаша трябва периодично да ги разбърквате или преобръщате след определено време.
При задушаване: В чашате е недостатъчно влага.	Наливайте в чаша повече течност. По време на приготвяне не отваряйте капака на мултиварка без необходимост.
При варене: В чашата е прекалено малко течност (не са спазени пропорции на ингредиенти).	Спазвайте правилно съотношение на течности и твърди ингредиенти.
При изпичане Не сте намазвали вътрешна повърхност на чашата с масло преди приготвяне.	Преди сложете тесто намазвайте дъното и стенички на чашата с масло или олио (не бива да наливате олио в чашата!)

ПРОДУКТ ИЗГУБИЛ ФОРМА НА НАРЯЗВАНЕ

Прекалено често сте разбърквали продукта в чашата	При обикновено пържене разбърквайте ястие не по-често от веднъж на всеки 5–7 минути.
Вие установихте прекалено много време за готвене.	Намалете време за приготвяне или следвайте на препоръки на рецепта, адаптиран за дадена модел на уреда.

ИЗПИЧАНЕ Е ВЛАЖНО

Са използвани неподходящи ингредиенти, даващи излишък влага (сочни зеленчуци или плодове, замразени ягоди, сметана и т.н.).	Избирайте ингредиенти в съответствие с рецепта на изпичане. Не избирайте като ингредиенти продукти, съдържащи прекалено много влага или ги използвайте по възможност в минимални количества.
Готово изпичане се намирало в затворена мултиварка прекалено дълго време.	Извадете изпичане от мултиварка веднага след приготвяне. Ако е необходимо, можете да оставете продукта в мултиварка за кратък период с включено автозатопляне.

ИЗПИЧАНЕ НЕ ПОВДИГНЕ

Яйца със захар са лошо разбити.	Използвайте проверен (адаптиран за дадена модел на уреда) рецепт. Избор на ингредиенти, начин на техното предварително обработване, пропорции на слагане трябва да съответстват на негови препоръки.
Тесто дълго стоеше с бакпулвера.	
Не пресехте брашно или тесто е лошо замесвано.	
Има грешки при слагане на ингредиенти.	
Избрания Ви рецепт е неподходящ за изпичане в дадена модел мултиварка.	

В редица модели на мултиварка REDMOND в програмите «STEW» и «SOUP» при липса на течност в чашата включва се система за защита на уреда от прегряване. В този случай програма за приготвяне спира и мултиварка работи в режима на автозатопляне.

Препоръчително време за приготвяне на различни продукти на пара

	Продукт	Тегло, г/ кол-во, бр.	Обем на водата, мл	Време на готвене, мин
1	Филе свинско/ телешко (кубчета 1,5–2 см)	500	800	30/40
2	Филе агнешко (кубчета 1,5–2 см)	500	800	40
3	Филе пилешко (кубчета 1,5–2 см)	500	800	20
4	Топчета/ кюфтета	500	800	25/40
5	Риба (филе)	300	800	15
6	Морски коктейл (пряснозамразен)	300	800	5
7	Картофи (разрязани на 4 части)	500	800	20
8	Моркови (на кубчета 1,5–2 см)	500	800	35
9	Цвекло (разрязано на 4 части)	500	1500	90
10	Зеленчуци (пряснозамразени)	500	800	5
11	Яйца на пара	5 шт.	800	10

Трябва да се има предвид, че това са общи препоръки. Реално време може да се отличава от препоръчвани значения в зависимост от качество на конкретен продукт, а така също от вашите вкусови предпочитания.

Таблица на програми за готвене (заводски уредби)

	Рекомендации по използване	Време на готвене по умълчание, мин	Диапазон на времето на готвене/ стъпка на настройка	Отсрочване на старт	Очакване на започване на работния режим	Автостопляне
RICE/ GRAIN	Готвене на каша от цяло и грухано зърно, едно- и многокомпонентни гарнири. Варене на ронлива каша с вода.	30	5 мин – 1 час 30 минут / 1 мин	+	–	+
PILAF	Готвене на пилаф (с месо, риби, птици, зеленчуци).	60	5 мин – 2 часа / 5 мин	+	–	+
STEAM	Готвене на пара на омлети и яйца, а също така на месни, рибни, зеленчукови ястия.	30	10 мин – 2 часа / 5 мин	+	+	+
SOUP	Готвене на различни бульони и супи. Варене на пача.	60	20 мин – 8 часа / 5 мин	+	+	+
BOIL	Варене на зеленчуци и бобови растения.	40	5 мин – 2 часа / 5 мин	+	+	+
OAT-MEAL	Готвене на млечни каши.	25	5 мин – 1 час 30 мин / 1 мин	+	–	+
STEW	Задушаване на месо, риби, зеленчуци или многокомпонентни ястия.	60	20 мин – 12 часа / 5 мин	+	–	+
BAKE	Печене на бисквити, запечени ястия, баници от бутер-тесто и от тесто с мая	50	20 мин – 4 часа / 10 мин	+	–	+

	Рекомендации по използване	Време на готвене по умълчание, мин	Диапазон на времето на готвене/ стъпка на настройка	Отсрочване на старт	Очакване на започване на работния режим	Автостопляване
FRY	Пържене на месо, риби, зеленчуци или многокомпонентни ястия.	15	5 мин – 1 час / 1 мин	–	–	+
YO-GURT	Готвене на различни видове йогурт.	480	30 мин – 12 часа / 30 мин	+	–	–

VI. ГРИЖИ ЗА МУЛТИВАРКА

Преди почнете почистване на уреда убедете се, че уредът е изключен от електрическата мрежа че е изстинал напълно! Използвайте мек парцал и неабразивни детергенти за съдове. Препоръчително е да почиствате уреда веднага след използване.

Преди първо използване или за премахване на миризми след приготвяне препоръчаме да врите 15 минути половин лимон в програма «STEAM».

ЗАБРАНЕНО е използване на гъби с твърдо или абразивно покритие, почистващи препарати с абразиви, а така също други химически агресивни вещества.

- Почиствайте корпуса на уреда само при необходимост.
- Трябва до почиствате чаша след всеко използване. Възможно е използване на миялна машина. След пречистването на чаша подсушете външната й повърхност.
- Препоръчва се да се почиства вътрешният алуминиев капак на парната клапа след всяко използване на уреда.

За почистване на вътрешния алуминиев капак:

1. Отворете капака на мултиварката.
2. В долната част на вътрешната страна на капака едновременно натиснете към центъра два пластмасови фиксатора до тяхното отваряне.
3. Без усилие, вдигнете вътрешния алуминиев капак, като го дръпнете малко към себе си и надолу.
4. Избършете повърхностите на двата капака с влажна тъкан или салфетка, при необходимост използвайте препарат за миене на съдове.
5. Сглобявайте в обратна последователност. Поставете алуминиевия капак в горните жлебове и го съвместете с основния капак. С малко усилие натиснете фиксаторите до щракване. Вътрешният алуминиев капак трябва плътно да се зафиксира.

За почистване на парната клапа (разположена на горния капак на уреда):

1. Внимателно свалете парната клапа, като я дръпнете малко за капака нагоре и към себе си.
2. Натиснете резето по направление на стрелката и отворете капака на клапата.
3. Измийте клапата и капака.
4. Затворете капака на парната клапа и поставете парната клапа върху капака на уреда – с изпъкналост назад за изваждане.

Конденсатът, който в този модел се събира в специална кухина в корпуса на уреда около чашата, лесно се премахва с помощта на кухненска салфетка.

VII. ПРЕДИ ОБРЪЩАНЕ В СЕРВИЗНИЯ ЦЕНТР

Съобщение за грешка на дисплея	Възможни неизправности	Начин на отстраняването на грешка
E1 – E3	Системна грешка, възможно са повредени платката на управление или нагревателния елемент.	Изключете уреда от електрическа мрежа, оставете го да изстива. Плътно затворете капака, отново включете уреда към електрическа мрежа. Ако при повторно включване проблема не се отстранява, обърнете към оторизиран сервизен център.

Неизправност	Възможна причина	Отстраняване на неизправност
Не включва се.	Няма захранване от електрическа мрежа.	Проверете напрежение на електрическа мрежа
Ястие се готви прекалено дълго.	Прекъсвания на захранването от електрическа мрежа.	Проверете напрежение на електрическа мрежа
	Между чаша и нагревателен елемент е попаднал страничен предмет.	Извадете страничен предмет.
	Чашата в корпуса на мултиварка е установена неравно.	Установете чашата равно, без изкривяване.
	Нагревателния елемент е замърсен.	Изключете уреда от електрическа мрежа, оставете го да изстива. Почистете нагревателния елемент.

VIII. ГАРАНЦИОННИ ЗАДЪЛЖЕНИЯ

На дадено изделие предоставя се гаранционен срок 2 години от датата на закупуване. По време на гаранционен период производител е задължен да отстранява с ремонт, замяна на части или замяна на цялото изделие всякакви заводски дефекти, предизвикани от недостатъчно качество на материали или сглобяване. Гаранцията влиза в силата само в този случай, кога дата на закупуване е потвърдена с печат на магазина и подписа на продавач върху оригинала на гаранционен лист. Дадена гаранция е валидна само ако изделие беше използвано в съответствие с инструкция по експлоатация, не беше ремонтирано, разглобено и повреждано като резултат на неправилно боравене, а така също е пазена пълна комплектност на изделието. Дадена гаранция не е валидна за нормално износване на изделие и консумативи (филтри, лампи, керамични и тефлонови покрития, гумени уплътнители и т.н.)

Установен от производителя животът на уреда е 5 години от датата на закупуване го, при условие, че изделието се експлоатира в съответствие с дадена инструкция и приложими технически стандарти.

Опаковката, ръководството на потребителя, а така също и самият уред трябва да се утилизират с съответствие с местната програма по рециклиране на отпадъци. Не изхвърляйте такива изделия заедно с обикновени битови отпадъци.

⚠ *Dříve než tento výrobek poprvé použijete, přečtěte si pozorně návod k jeho použití a návod pak uschovejte k pozdějšímu nahlédnutí. Správné používání přístroje výrazně prodlouží jeho životnost.*

BEZPEČNOSTNÍ OPATŘENÍ

Výrobce nenese odpovědnost za poškození způsobená nedodržením požadavků na bezpečnostní opatření a pokynů k používání přístroje.

- Přístroj je určen výhradně k použití v domácnosti. Použití přístroje v průmyslu nebo jinde je porušením pravidel správného používání přístroje.
- Před zapojením přístroje do elektřiny si ověřte, zda napětí odpovídá jmenovitému napětí přístroje **(viz technická charakteristika nebo tovární štítek výrobku)**.
- Použijte prodlužovací kabel, který vyhovuje příkonu přístroje – nevyhovující parametry by mohly způsobit zkrat nebo vznícení kabelu.
- Přístroj zapojujte pouze do zásuvek s uzemněním — **je to základní ochrana před úrazem elektrickým proudem**. V případě používání prodlužovacího kabelu si ověřte, že má také uzemnění.

POZOR! Plášť, nádoba a kovové části přístroje se při jeho chodu zahřívají! Buďte opatrní! Používejte kuchyňské chňapky. Při otvírání víka přístroje se nad něj nenaklánějte, abyste se neopařili horkou párou.

- Po použití, při čištění nebo přemisťování přístroj vytáhněte ze zásuvky. Elektrický kabel vytahujte suchýma rukama, držte jej za zástrčku, nikoli za šňůru.
- Elektrickou šňůru nenatahujte skrz dveřní otvor ani v blízkosti zdrojů tepla. Dbejte na to, aby elektrická šňůra nebyla zamotaná nebo pokroucená a aby se nedotýkala ostrých předmětů, rohů a okrajů nábytku.

Pamatujte: Případné poškození elektrického kabelu může způsobit poruchy, na které se nevztahuje záruka, a také úraz elektrickým proudem. Poškozený elektrický kabel musí být bezodkladně opraven v servisu.

- Přístroj nepokládejte na měkký povrch, během chodu jej nezakrývejte, aby nedošlo k jeho přehřátí a poškození.
- Je zakázáno používat přístroj ve venkovním prostoru – voda nebo cizí předměty padající do zařízení jej mohou vážně poškodit.

- Před čištěním přístroje se ujistěte, zda je odpojen od elektrické sítě a zda zcela vychladl. Pečlivě dodržujte pokyny k čištění přístroje na (*str. 87*).

JE ZAKÁZÁNO ponořovat plášť přístroje do vody nebo jej dávat pod tekoucí vodu!

- Přístroj není určen k tomu, aby jej používaly děti, osoby bez odpovídajících znalostí a zkušeností nebo osoby s omezenými fyzickými, smyslovými či rozumovými schopnostmi, nejsou-li pod dohledem osob odpovídajících za jejich bezpečí. Nenechávejte děti bez dozoru v blízkosti zapnutého přístroje.
- Je zakázáno opravovat přístroj svépomocí nebo provádět konstrukční změny. Veškerá údržba a opravy musí být provedeny v autorizovaném servisu. **Oprava a údržba provedená nekvalifikovanou osobou může vést k poškození přístroje, úrazům a škodám na majetku.**

OBSAH

I. NEŽ ZAČNETE PŘÍSTROJ POUŽÍVAT 85
II. POUŽITÍ MULTIFUNKČNÍHO HRNCE 85
III. DALŠÍ MOŽNOSTI 86
IV. DODATEČNÉ VYBAVENÍ 86
V. RADY PRO PŘÍPRAVU POKRMŮ 86
VI. ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA MULTIFUNKČNÍHO HRNCE 87
VII. NEŽ PŮJDETE DO OPRAVNY 87
VIII. ZÁRUČNÍ PODMÍNKY 87

Technické parametry

Model	RMC-M4500
Příkon	700 W
Napětí	220–240 V, 50 Hz
Objem misky	5 l
Povrch misky	nepřilnavý
Parní ventil	snímatelný
Displej	digitální LED

Programy

1. RICE/GRAIN (RÝŽE/KROUPY)
2. PILAF (PILAF)
3. STEAM (V PÁŘE)
4. SOUP (POLÉVKA)
5. BOIL (VAŘENÍ)
6. OATMEAL (MLÉČNÁ KAŠE)
7. STEW (DUŠENÍ)
8. BAKE (PEČENÍ)
9. FRY (SMAŽENÍ)
10. YOGURT (JOGURT)

Funkce

Automatické ohřívání	do 24 hod.
Předběžné vypnutí automatického ohřívání	je k dispozici
Ohřívání	do 24 hod.
Odložený start	do 24 hod.

Kompletace

Multifunkční hrnec s instalovanou dovnitř miskou	1 ks.	Držák pro naběračku/lžičku	1 ks.
Nádoba (kontejner) na vaření v páře (pařák)	1 ks.	Kniha 100 receptů	1 ks.
Odměrný pohár	1 ks.	Návod k použití	1 ks.
Plochá lžička	1 ks.	Servisní knížka	1 ks.
Naběračka	1 ks.	Napájecí kabel	1 ks.

Výrobce má právo provádět změny designu, komplektace a rovněž i změnu tevhnických parametrů během zdokonalení své produkce bez předběžného oznámení takových změn.

Složení multifunkčního hrnce A1

1. Víko spotřebiče
2. Těsnící gumový kroužek
3. Vyjímatelné vnitřní víko
4. Otvor pro únik páry
5. Miska
6. Tlačítko pro otevření víka
7. Ovládací panel s displejem
8. Těleso spotřebiče
9. Kostra
10. Rukojeť pro přenášení
11. Vypouštěcí ventil na páru
12. Plochá lžička
13. Polévková lžíce (naběračka)
14. Odměrný pohár
15. Nádoba (kontejner) na vaření v páře (pařák)
16. Držák pro naběračku/lžičku
17. Napájecí kabel

Funkce tlačítek A2

1. «REHEAT/CANCEL» («Ohřívání/Zrušení») — zapnutí/vypnutí funkce ohřívání, zastavení programu pro přípravu jídla, zrušení zadaných nastavení
2. «TIMER» («Odložený start») — zapnutí režimu nastavení času pro odložený start
3. Displej
4. «HOUR» («Hodiny») — volba hodinových hodnot v režimech nastavení času vaření a odloženého startu
5. «START» — zapnutí zadaného režimu vaření; předběžné vypnutí a následné zapnutí automatického ohřívání
6. «MENU» — volba automatického programu pro přípravu jídla
7. «MIN» («Minuty») — volba minutových hodnot v režimech nastavení času vaření a odloženého startu

Složení displeje A3

1. Indikátor času vaření / času odloženého startu
2. Indikátor programu «FRY»
3. Indikátor funkce odloženého startu
4. Indikátor zvoleného programu pro přípravu jídla

I. NEŽ ZAČNETE PŘÍSTROJ POUŽÍVAT

Přístroj opatrně rozbalte a vyjměte jej z krabice, odstraňte obalový materiál a reklamní nálepky, s výjimkou nálepky se sériovým číslem.
Není-li na přístroji sériové číslo, automaticky nemáte nárok na záruční servis.
Plášť přístroje otřete vlhkou utěrkou. Nádobu vymyjte teplou vodou se saponátem. Vše pečlivě osušte. Při prvním používání je možné, že ucítíte nepatřičný zápach – ten však není způsoben závadou na přístroji. V takovém případě přístroj očistěte, (*str. 87*).

Upozornění! Je zakázáno přístroj používat, je-li na něm jakákoliv závada.

II. POUŽITÍ MULTIFUNKČNÍHO HRNCE

Před prvním zapojením

Přístroj položte na pevný, rovný a vodorovný povrch tak, aby horká pára, která vychází z parního ventilu, nedopadala na tapety, dekorační látky, elektronické přístroje a jiné předměty či materiály, které by mohly trpět v důsledku působení zvýšené vlhkosti a teploty.
Před vařením se ujistěte o tom, že vnější a viditelné vnitřní části multifunkčního hrnce nejsou poškozeny, otlučeny či jinak poničeny. Mezi nádobou a topnými tělesy nesmí být žádné cizí předměty.

Nastavení času vaření

V multifunkčním hrnci REDMOND RMC-M4500 si můžete samostatně měnit čas vaření, který je automaticky nastaven pro každý program. Postup zadání změn a případný rozsah zadávaného času závisí na vybraném programu pro přípravu jídla (*str. 87*).

1. Po zvolení programu pro přípravu jídla stlačením tlačítka «HOUR» nastavte potřebné hodnoty. Stlačením tlačítka «MIN» nastavte minutové hodnoty. Pro zrychlenou změnu časových hodnot přidržte odpovídající tlačítko.
2. V případě potřeby nastavení času vaření méně než jedna hodina v režimu nastavení hodinek stlačte tlačítko «HOUR» a přidržte až do vynulování hodinových hodnot, potom stlačením tlačítka «MIN» nastavte žádoucí minutové hodnoty.
3. Po ukončení nastavení času vaření (displej stále bliká) přejděte k další etapě v souladu s postupem vybraného programu pro přípravu jídla. Pro zrušení zadaných nastavení stlačte tlačítko «REHEAT/CANCEL» a potom zadejte celý program pro přípravu jídla od samého začátku.

Pro Vaše pohodlí rozsah nastavovatelného času v programech pro přípravu jídla začíná od minimálních hodnot, což umožňuje trochu prodloužit fungování programu v případě, jestli se jídlo nestihlo uvařit v průběhu nastaveného času. V programech «STEAM», «SOUP», «PILAF» odpočítání nastaveného času vaření začíná jen tehdy, kdy se spotřebič přepne na zadanou provozní teplotu. Například, po spuštění programu «STEAM» zpáteční odpočítávání zadaného času vaření začne pouze po tom, kdy začne vřít voda a vytvoří se dostatečné množství páry v misce.

Funkce odloženého startu

Funkce odloženého startu umožňuje zadávat časový rozsah, po jehož vypršení by jídlo mělo být již hotové. Při nastavení času odloženého startu je třeba si uvědomovat, že tento čas musí zahrnovat rovněž i dobu trvání zvoleného programu pro přípravu jídla. Rozsah nastavení je od 1 až do 24 hodin s postupem nastavení 10 minut.

1. Stlačením tlačítka «MENU» vyberte žádoucí program pro přípravu jídla.
2. Stlačením tlačítka «TIMER» nastavte čas odloženého startu. Na displeji se objeví nápis «Timer» a časový spínač začne blikat.
3. Pomocí tlačítka «HOUR» nastavte hodinové hodnoty v 24-hodinovém formátu, pomocí tlačítka «MIN» nastavte minutové hodnoty. Udržením stlačeným odpovídajícího tlačátka dojde k zrychlené změně hodnot.
4. Pro nastavení času vaření méně než jedna hodina stlačte tlačítko «HOUR» až dojde k vynulování hodinové hodnoty a potom stlačením tlačítka «MIN» nastavta potřebnou minutovou hodnotu.
5. Zrušit vykonaná nastavení můžete stlačením tlačítka «REHEAT/CANCEL». Potom znovu zadejte celý program pro přípravu jídla.
6. Po ukončení nastavení času odloženého startu stlačte tlačítko «START». Indikátor tlačítka «START» se rozsvítí, začné zpáteční odpočítávání času do ukončení procesu vaření. Po uplynutí určitého času bude jídlo připravené.

Je třeba si uvědomovat, že čas odloženého startu by měl převyšovat nastavený čas vaření, jinak se program spustí hned po stlačení tlačítka «START».
Funkce odloženého startu je dostupná pro všechny automatické programy pro přípravu jídla s výjimkou programu «FRY».
Nedoporučuje se používat funkce odloženého startu, obsahuje-li recept rychle se kazící potraviny (vejce, čerstvé mléko, maso apod.).
Při nastavení času odloženého startu je třeba si uvědomovat, že odpočet času v programech «STEAM», «SOUP», «BOIL» začíná pouze po dosažení multifunkčním hrncem potřebné provozní teploty.

Funkce udržení teploty (automatické ohřívání)

Zapíná se automaticky hned po ukončení programu pro přípravu jídla a může udržovat teplotu hotového jídla v rozpětí 70–75°C během 24 hodin. Při zapnutí režimu automatického ohřívání svítí se indicator tlačítka «REHEAT/CANCEL». Na displeji se zobrazí přímé odpočítávání času práce této funkce.
V případě potřeby můžete funkci automatického ohřívání vypnout stlačením tlačítka «REHEAT/CANCEL».

Předčasné vypnutí automatického ohřívání

Zapnutí funkce automatického ohřívání po ukončení programu pro přípravu jídla není vždy žádoucí. Z těchto důvodů v multifunkčním hrnci REDMOND RMC-M4500 je k dispozici možnost předčasného vypnutí této funkce dříve než se ukončí hlavní program pro přípravu jídla. Za tímto účelem hned po startu nebo během práce programu stlačte tlačítko «START». Opětovným stlačením tlačítka «START» můžete zase zapnout tuto funkci.

Funkce ohřívání jídel

Multifunkční hrnec REDMOND RMC-M4500 dá se používat k ohřívání studených jídel.

1. Přeložte potraviny do misky, umístěte misku do multifunkčního hrnce.
2. Přikryjte víkem, připojte zařízení do elektrické sítě.
3. Stlačte tlačítko «REHEAT/CANCEL». Rozsvítí se indikátor tlačítka. Časový spínač začne odpočet času ohřívání.
4. Spotřebič ohřeje jídlo až do 70–75°C. Taková teplota se bude udržovat v průběhu 24 hodin.
5. Stlačením tlačítka «REHEAT/CANCEL» můžete vypnout funkci ohřívání. Indikátor tlačítka zhasne.

Nehledě na to, že multifunkční hrnec může udržovat potraviny v zahřátém stavu až do 24 hodin, nedoporučuje se nechávat jídlo v tomto režimu déle než 2–3 hodiny, protože občas to může způsobit změnu jeho chuťových vlastností.

Všeobecný postup při použití automatických programů

1. Připravte (odměřte) potřební ingredience podle receptu a dejte to do misky. Dbejte o to, aby se všechny ingredience, včetně tekutiny, nacházely pod ryskou na vnitřním povrchu misky.
2. Umístěte misku do kostry zařízení. Přesvědčte se, že se miska těsně stýká s topnou plotnou.
3. Přikryjte víkem multifunkčního hrnce, až uslyšíte cvaknutí. Připojte zařízení do elektrické sítě.
4. Stlačením tlačítka «MENU» vyberte nutný program pro přípravu jídla (na displeji se rozsvítí odpovídající indikátor programu a automaticky nastavený čas).
5. Změnit automaticky nastavený pro kařdý program čas vaření můžete pomocí tlačítek «HOUR» a «MIN».
6. V případě potřeby nastavte čas odloženého startu.
7. Pro spuštění programu pro přípravu jídla stlačte tlačítko «START». Rozsvítí se indikátor tlačítka «START» a indikátor «Keep warm» na displeji. Spustí se nastavený program pro přípravu jídla a začne zpáteční odpočítávání času vaření. Opětovným stlačením tlačítka «START» můžete předběžně vypnout funkci automatického ohřívání (indikátor «Keep warm» na displeji zhasne).
8. Ukončení programu pro přípravu jídla Vám oznámí zvukový signál. V závislosti na nastavení se dále zařízení přepne do režimu automatického ohřívání (rozsvítí se indikátor tlačítka «REHEAT/CANCEL», na displeji se objeví přímé odpočítávání času práce této funkce) nebo v režimu očekávání (stand-by).
9. Pro zrušení zadaného programu, přerušení procesu vaření či vypnutí režimu automatického ohřívání stlačte tlačítko «REHEAT/CANCEL».

Program «RICE/GRAIN»

Program se doporučue pro přípravu sypkých kaší z různých druhů krup a jejich směsí, na přípravu různých obloh. Předvolený čas vaření trvá 30 minut. Také si ho můžete nastavit ručně v rozmezí od 5 minut až do 1 hodiny 30 minut s postupem nastavení 1 minuta.

Program «PILAF»

Program se doporučuje pro přípravu různých druhů pilafu. Předvolený čas vaření trvá 60 minut. Také si můžete nastavit čas vaření ručně v rozmezí od 5 minut až do 2 hodin s postupem nastavení 5 minut. Zpáteční odpočítávání zadaného času vaření začne po přepnutí do provozního režimu.

Program «STEAM»

Doporučuje se pro v páře zeleniny, ryby, masa, dietních a vegetariánských jídel, dětského menu. Předvolený čas vaření trvá 30 minut. Také si můžete nastavit čas vaření ručně v rozmezí od 10 minut až do 2 hodin s postupem nastavení 5 minut. Zpáteční odpočítávání zadaného času vaření začne po přepnutí do provozního režimu. Zpáteční odpočítávání zadaného času vaření začne po tom, kdy začne vřít voda a vytvoří se dostatečné množství páry v misce.
Pro vaření v páře použijte speciální nádoby (kontejneru) (je součástí soupravy):

1. Nalejte do misky 600–1000 ml vody. Umístěte misku do nádoby (kontejneru) na vaření v páře.
2. Odměřte a připravte potraviny podle receptu, rovnoměrně je uložte do nádoby (kontejneru) a umístěte misku do kostry zařízení. Přesvědčte se, že se miska těsně stýká s topnou plotnou.
3. Postupujte podle návodů z čl. Všeobecný postup při použití automatických programů

Pokud nepoužíváte funkce automatické nastavení času v tomto programu, využijte si tabulky «Doporučený čas vaření v páře pro různé potraviny» (str. 87).

Program «SOUP»

Program se doporučuje pro přípravu různých vývarů a polévek, přípravy aspiku a taky kompotů a nápojů. Předvolený čas vaření v tomto programu trvá 60 minut. Také si můžete nastavit čas vaření ručně v rozmezí od 20 minut až do 8 hodin s postupem nastavení 5 minut. Zpáteční odpočítávání času práce programu pro přípravu jídla začne po dosažení provozní teploty v misce.

Program «BOIL»

Doporučuje se pro přípravu zeleniny a luštěnin. Předvolený čas vaření v tomto programu trvá – 40 minut. Také si můžete nastavit čas vaření ručně v rozmezí od 5 minut až do 2 hodin s postupem nastavení 5 minut. Zpáteční odpočítávání času práce programu pro přípravu jídla začne po dosažení provozní teploty v misce.

Program «OATMEAL»

Doporučuje se pro přípravu mléčných kaší. Předvolený čas vaření v tomto programu trvá 25 minut. Také si můžete nastavit čas vaření ručně v rozmezí od 5 minut až do 1 hodiny 30 minut s postupem nastavení 1 minuta.
Při vaření mléčných kaší použijte pasterizované nízkotučné mléko. Aby nedošlo k varu mléka a byl získán požadovaný výsledek, doporučujeme před přípravou provést následující činnosti:

CZE

- důkladně propláchnout všechny celozrnné obiloviny (rýže, pohanka, proso, atd.), až voda bude čistá;
- před přípravou vymazat nádobu multifunkčního hrnce máslem;
- důsledně dodržovat poměry, odměřovat ingredience podle návodu z kuchařky; snižovat nebo zvyšovat množství ingrediencí v důsledném poměru;
- pokud používáte plnotučné mléko, zřeďte ho s pitnou vodou v poměru 1:1.

Vlastnosti mléka a obilovin, v závislosti na místě původu a výrobci, mohou být různé, což může mít někdy vliv na výsledky vaření.

Program «STEW»
Doporučuje se pro dušení zeleniny, masa, drůbeže, darů moře. Předvolený čas vaření v tomto programu trvá 60 minut. Také si můžete nastavit čas vaření ručně v rozmezí od 20 minut až do 12 hodin s postupem nastavení 5 minut.

Program «BAKE»
Program se doporučuje při upečení piškotů, nákypů, kvasnicových koláčů a přípravu listového těsta. Předvolený čas vaření v tomto programu trvá 50 minut. Také si můžete nastavit čas vaření ručně v rozmezí od 20 minut až do 4 hodin s postupem nastavení 10 minut.

Program «FRY»
Doporučuje se pro smažení masa, zeleniny, drůbeže, darů moře. Předvolený čas vaření v tomto programu trvá 15 minut. Také si můžete nastavit čas vaření ručně v rozmezí od 5 minut až do 1 hodiny s postupem nastavení 1 minuta. Funkce zpátečného odpočítávání v tomto programu není k dispozici.

Program «YOGURT»
Pomocí tohoto programu si můžete doma samostatně připravit chutné a užitečné jogurty. Předvolený čas vaření v tomto programu trvá 8 hodin. Také si můžete nastavit čas vaření ručně v rozmezí od 30 minut až do 12 hodin s postupem nastavení 30 minut. Funkce automatického ohřívání v tomto programu není k dispozici.

Na přípravu jogurtů si můžete využít speciální soupravu skleniček na jogurty REDMOND RAM-G1 (pořizuje se zvlášť).

III. DALŠÍ MOŽNOSTI
- Kynutí těsta
- Pečení chleba
- Příprava fondue
- Ohřívání dětského jídla
- Pasterizace tekutých potravin
- Sterilizace nádobí a produktů osobní hygieny

IV. DODATEČNÉ VYBAVENÍ
Dodatečné vybavení pro multifunkční hrnec si můžete pořídit zvlášť. Ohledně otázek sortimentu, pořízení a kompatibility s tímto modelem multifunkčnío hrnce obraťte se na oficiálního dealera pro Vaši zemi.

RAM-CL1 — kleště určené na vhodné a bezpečné vytahování misky. Neklouzají a neškrábou vnější povrch misky.

RHP-M01 — Šunkovar. Šunkovar je určen na přípravu šunky, rolád a jiných lahůdek z masa, drůbeže s přidáním různých koření a náplní.

RAM-G1 — souprava skleniček na jogurty (4 ks.) se speciálním označením na víkách.

RB-A503 — miska s nepřilnavým povrchem DAIKIN® (Japonsko), 5 litrů. Vysocekvalitní nepřilnavý povrch umožňuje vaření s použitím minima oleje a tuků a zachovává přirozenou chuť potravin.

RB-C502 — miska s keramickým povrchem ANATO® (Korea), 5 litrů. Na rozdíl od tradičních nepřilnavých povrchů je keramika odolnější proti mechanickému poškození.

RB-S500 — miska z nerezavé oceli, 5 litrů. Je vhodná na používaní v ní mixéru.

V. RADY PRO PŘÍPRAVU POKRMŮ
Kuchařské chyby a způsoby, jak je odstranit
V této kapitole jsou uvedeny typické chyby při přípravě pokrmů v multifunkčních hrncích, jejich možné příčiny a způsoby, jak je odstranit.

POKRM JE NEDOVAŘENÝ

Možné příčiny		Způsoby řešení
Zapomněli jste zavřít víko přístroje nebo jej nezavřeli řádně, proto teplota při vaření nebyla dostatečně vysoká.		Během vaření neotevírejte víko přístroje, pokud to není nezbytně nutné. Víko musí při zavírání cvaknout. Ujistěte se, že řádnému zavření víka přístroje nic nebrání a že těsnící guma na vnější části víka není zdeformovaná.
Nádoba a topný element nejsou řádně propojeny, proto teplota při vaření nebyla dostatečně vysoká.		Nádoba musí být v plášti umístěna rovně a musí pevně přiléhat dnem k topnému kotouči. Ujistěte se, že v pracovním prostoru multifunkčního hrnce nejsou cizí předměty. Topný kotouč udržujte čistý.
Nevhodná volba ingrediencí. Dané ingredience nejsou vhodné k úpravě vámi zvoleným způsobem nebo programem. Ingredience jsou nakrájeny na příliš velké kousky nebo byly do přístroje vloženy v nevhodných proporcích. Chybně jste zvolili (vypočítali) dobu přípravy. Recept, který jste vybrali, není vhodný pro přípravu v tomto multifunkčním hrnci.		Je vhodné používat ověřené (pro tento typ přístroje přizpůsobené) recepty, na které se můžete skutečně spolehnout. Výběr ingrediencí, způsob jejich krájení, proporce vkládání, volba programu a doby vaření musí odpovídat zvolenému receptu.
Při vaření v páře: v nádobě je příliš málo vody k tomu, aby byla zajištěna dostatečná intenzita vývinu páry.		Vodu do nádoby nalijte v množství doporučeném v receptu. V případě pochybností zkontrolujte hladinu vody během vaření.
Při smažení: Do nádoby jste nalili příliš mnoho rostlinného oleje. Nadměrná vlhkost v nádobě.		Při běžném smažení stačí, aby dno nádoby bylo pokryto tenkou vrstvou oleje. Při smažení ve fritéze dodržujete pokyny uvedené v příslušném receptu. Víko multifunkčního hrnce při smažení nezavírejte, pokud to není uvedeno v receptu. Potraviny zmrazené v syrovém stavu před smažením rozmrazte a slijte z nich vodu.
Při vaření: vyvařování šťávy při vaření potravin se zvýšenou kyselostí.		Některé potraviny vyžadují před úpravou zvláštní ošetření: propláchnutí, pasírování atd. Dodržujte pokyny uvedené ve zvoleném receptu.
Při pečení (těsto se nepropeklo):	Těsto se při kynutí přilepilo k vnitřní straně víka a překrylo ventil pro vypouštění páry.	Vkládejte do nádoby méně těsta.
	Do nádoby jste vložili příliš mnoho těsta.	Vytáhněte těsto z nádoby, obraťte jej a umístěte jej zpět do nádoby a pokrm dopečte. Při příštím pečení vkládejte do nádoby méně těsta.

POKRM JE ROZVAŘENÝ

Zmýlili jste se při výběru typu potraviny nebo při volbě (výpočtu) doby přípravy. Příliš malé kousky ingrediencí.	Vařte podle prověřeného (pro tento typ přístroje přizpůsobeného) receptu. Výběr ingrediencí, způsob jejich nakrájení, proporce vkládání, volba programu a doby přípravy musí odpovídat jeho doporučením.
Jídlo zůstalo po dokončení příliš dlouho v autoohřívání.	Dlouhé používání funkce autoohřívání není žádoucí. Pokud je u vašeho typu multifunkčního hrnce možnost dočasného vypnutí této funkce, můžete ji využít.

POKRM PŘI VAŘENÍ VYKYPĚL

Při vaření mléčné kaše vykypí mléko.	Kvalita a vlastnosti mléka mohou být různé podle místa a podmínek jeho výroby. Doporučujeme používat pouze ultrapasterizované mléko s obsahem tuku do 2,5 %. V případě nutnosti lze mléko mírně zředit pitnou vodou (podrobněji viz.
Ingredience nebyly před vařením upraveny nebo byly upraveny špatně (špatně omyty apod.). Nebyly dodrženy proporce ingrediencí nebo byl vybrán nesprávný typ potravin.	Vařte podle prověřeného (pro tento typ přístroje přizpůsobeného) receptu. Výběr ingrediencí, způsob jejich předběžné úpravy, proporce vkládání musí odpovídat jeho doporučením. Celozrnné kroupy, maso, ryby a mořské plody vždy důkladně omývejte, dokud není voda čistá.

POKRM SE PŘIPALUJE

Nádoba byla po předchozím vaření špatně umyta. Antiadhezní povrch nádoby je poškozen.	Před začátkem vaření se ujistěte, že nádoba je dobře umytá a antiadhezní povrch není poškozen.
Celkový objem vložených potravin je menší, než je doporučeno v receptu.	Vařte podle prověřeného (pro tento typ přístroje přizpůsobeného) receptu.
Zvolili jste příliš dlouhou dobu vaření.	Zkraťte dobu vaření nebo se držte pokynů uvedených v receptu, který je přizpůsoben pro tento typ přístroje.
Při smažení: zapomněli jste do nádoby nalít olej; připravovaný pokrm jste nemíchali nebo jste ho pozdě obraceli.	Při běžném smažení nalijte do nádoby trochu rostlinného oleje – tak, aby v tenké vrstvě pokrýval dno nádoby. Aby byl pokrm rovnoměrně prosmažen, je nutné jej pravidelně po určitém čase míchat nebo obracet.
Při dušení: v nádobě je málo tekutin.	Do nádoby dávejte více tekutin. Během vaření zbytečně neotevírejte víko multifunkčního hrnce.
Při vaření: v nádobě je příliš málo tekutin (nejsou dodrženy proporce ingrediencí).	Dodržujte správný poměr tekutých a pevných ingrediencí.
Při pečení: Před vařením jste nevymazali povrch nádoby tukem.	Před vložením těsta vymažte dno a stěny nádoby máslem nebo rostlinným tukem (do nádoby tuk nelijte!).

POKRM ZTRATIL TVAR

Příliš často jste pokrm v nádobě míchali.	Při běžném smažení nemíchejte jídlo v nádobě častěji než po 5–7 minutách.
Nastavili jste příliš dlouhou dobu přípravy.	Zkraťte dobu přípravy nebo dodržujete pokyny receptu přizpůsobeného pro tento typ přístroje.

TĚSTO ZŮSTALO PO PEČENÍ VLHKÉ

Byly použity nevhodné ingredience s příliš vysokým obsahem vody (šťavnaté ovoce nebo zelenina, mražené plody, smetana apod.).	Vybírejte ingredience podle příslušného receptu. Snažte se nevybírat ingredience s příliš vysokým obsahem vody nebo je používejte co nejméně.
Hotový pokrm jste nechali příliš dlouho v multifunkčním hrnci.	Snažte se upečený pokrm vytáhnout z multifunkčního hrnce ihned po upečení. V případě nutnosti můžete pokrm v multifunkčním hrnci krátkou dobu nechat při zapnutém režimu autoohřívání.

TĚSTO NENABYLO

Vejce s cukrem byly špatně ušlehané.	Vařte podle prověřeného (pro tento typ přístroje přizpůsobeného) receptu. Výběr ingrediencí, způsob jejich předběžné úpravy, proporce vkládání musí odpovídat jeho doporučením.
Těsto s kypřicím práškem dlouho stálo.	
Neprosili jste mouku nebo špatně vymísili těsto.	
Došlo k chybě při vkládání ingrediencí.	
Recept, který jste zvolili, není vhodný pro pečení v daném typu multifunkčního hrnce.	

V modelové řadě multifunkčních hrnců REDMOND při programech «STEW» a «SOUP» se při nedostatku tekutin v nádobě spouští systém ochrany před přehřátím přístroje. V takovém případě se program přípravy pokrmu zastavuje a multifunkční hrnec přechází do režimu autoohřívání.

Doporučený čas vaření v páře pro různé potraviny

	Produkt	Hmotnost, g/ počet, ks.	Objem vody, ml	Čas přípravy, min
1	Vepřový filet / hovězí filet (kocky 1,5 – 2 cm)	500	800	30/40
2	Beraní filet (kocky 1,5 – 2 cm)	500	800	40
3	Kuřecí filet (kocky 1,5 – 2 cm)	500	800	20
4	Karbanátek / kotleta	500	800	25/40
5	Ryba (filet)	300	800	15
6	Mořský koktejl (čerstvě mražený)	300	800	5
7	Brambory (rozřiznut na 4 části)	500	800	20
8	Mrkev (kocky 1,5 – 2 cm)	500	800	35
9	Řepa (rozřiznuta na 4 části)	500	1500	90
10	Zelenina (čerstvě mražená)	500	800	5
11	Vejce v páře	5 ks.	800	10

Je třeba vzít v úvahu, že se jedná o obecná doporučení. Doba se může lišit od doporučených hodnot v závislosti na kvalitě konkrétního výrobku a také na vašich chuťových preferencích.

Tabulka programů vaření (výrobní nastavení)

Program	Doporučení k použití	Předvolený čas vaření, min	Rozsah času přípravy jídla, vaření / postup nastavení	Odložený start	Očekávání přepnutí na provozní režim	Automatické ohřívání
RICE/ GRAIN	Příprava celozrnných a drcených krup, jednoduchých a vícesložkových obloh. vaření sypkých kaší ve vodě.	30	5 min – 1 hodina 30 minut / 1 min	+	–	+
PILAF	Příprava pilafu (s masem, rybou, drůbeží, zeleninou).	60	5 min – 2 hodiny / 5 min	+	–	+
STEAM	Příprava v páře omelet a vajec a taky masných, rybních a zeleninových jídel.	30	10 min – 2 hodiny / 5 min	+	+	+
SOUP	Příprava různých vývarů a polévek, příprava aspiku.	60	20 min – 8 hodin / 5 min	+	+	+
BOIL	Vaření zeleniny a luštěnin.	40	5 min – 2 hodiny / 5 min	+	+	+
OAT-MEAL	Příprava mléčných kaší.	25	5 min – 1 hodina 30 мин / 1 min	+	–	+
STEW	Dušení masa, ryby, zeleniny nebo vícesložkových jídel.	60	20 min – 12 hodin / 5 min	+	–	+
BAKE	Upečení piškotů, nákypů, kvasnicových koláčů a přípravu listového těsta.	50	20 min – 4 hodiny / 10 min	+	–	+
FRY	Smažení masa, ryby, zeleniny nebo vícesložkových jídel.	15	5 min – 1 hodina / 1 min	–	–	+
YOGURT	Příprava různých druhů jogurtu.	480	30 min – 12 hodin / 30 min	+	–	–

VI. ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA MULTIFUNKČNÍHO HRNCE

Před čištěním přístroje se ujistěte, že je odpojen a zcela ochlazen. Používejte měkký hadřík a neabrazivní čisticí prostředek. Doporučujeme čistit přístroj ihned po použití.

Před prvním použitím nebo pro odstranění zápachu po vaření doporučujeme na 15 minut převařit půlku citronu v programu «STEAM».

Při čištění NEPOUŽÍVEJTE mycí houby s tvrdým nebo abrazivním povrchem, čisticí prostředky obsahující abrazivní příměsi a další chemicky agresivní látky.

- Plášť přístroje čistěte podle potřeby.
- Nádobu očistěte po každém použití. Nádobu lze mýt v myčce na nádobí. Po vyčištění otřete vnější povrch do sucha.
- Čištění vnitřního hliníkového víka a parního ventilu je třeba provádět po každém použití zařízení.

Pro čištění vnitřního hliníkového víka:

1. Otevřte víko multifunkčního hrnce.
2. Zároveň z vnitřní strany víka přitlačte směrem do středu dva plastové fixátory až do jejich otevření.
3. Lehce, bez speciálních úsilí odstraňte vnitřní hliníkové víko směrem k sobě a dolů.
4. Otřete povrchy obou vík vlhkou tkaninou nebo servítkou. V případě potřeby můžete použít prostředků na mytí nádobí.
5. Montáž se provádí v opačném pořadí. Umístěte hliníkové víko do horních drážek, spojte ji s hlavním víkem a lehce přitlačte fixátory dokud neuslyšíte cvaknutí. Vnitřní hliníkové víko by se měl pevně zajisit.

Pro čištění parního ventilu (je umístěn se na horním víku zařízení):

1. Lehce zatáhněte za víko ventilu směrem dolů a k sobě a opatrně ho vyjměte.
2. Přitlačte západku směrem kam ukazuje ručička a otevřte víko ventilu.
3. Umyjte ventil a víko.
4. Zavřete víko parního ventilu a namontujte parní ventil a víko zařízní výběžkem pro vytahování dozadu.

Kondenzát, který se vytváří během procesu vaření, v tomto modelu se zhromažďuje v speciální dutině v kostře zařízení okolo misky. Můžete ho snadně odstranit pomocí ubrousku.

VII. NEŽ PŮJDETE DO OPRAVNY

Oznámení o chybě na displeji	Možné příčiny	Odstranění chyby
E1 – E3	Systémová chyba, možná porucha ovládacího panelu nebo topného prvku.	Přístroj odpojte od elektřiny, nechejte jej vychladnout. Pevně zavřete víko a přístroj opět zapojte do elektřiny. Pokud potíže po opětovném zapnutí nezmizí, obraťte se na autorizovaný servis.

Chyba	Možná příčina	Odstranění chyby
Nelze zapnout.	Přístroj nemá elektřinu.	Zkontrolujte napětí v elektrické síti.
Pokrm se připravuje příliš dlouho.	Vynechávání elektrického napájení.	Zkontrolujte napětí v elektrické síti.
	Mezi nádobu a topné těleso se dostal cizí předmět.	Odstraňte cizí předmět.
	Nádoba je v plášti multifunkčního hrnce umístěna nakřivo.	Umístěte nádobu rovně.
	Topné těleso je ušpiněno.	Odpojte přístroj od elektrické sítě, nechejte jej vychladnout. Očistěte topné těleso.

VIII. ZÁRUČNÍ PODMÍNKY

Na tento výrobek se vztahuje záruka po dobu 2 roky od data jeho zakoupení. Výrobce se zavazuje po dobu záruční lhůty odstranit opravou, výměnou součástí nebo výměnou celého výrobku veškeré výrobní závady, které byly způsobeny nedostatečnou jakostí materiálu nebo montáže. Záruka nabývá účinnosti pouze v případě, že datum koupě je potvrzeno razítkem prodejny a podpisem prodávajícího na originálním záručním listě. Tuto záruku lze uplatnit pouze v případě, že výrobek byl používán v souladu s návodem k použití, nebyl opravován, nebyl rozmontován ani nebyl poškozen v důsledku nesprávné manipulace a zůstal kompletní. Tato záruka se nevztahuje na přirozené opotřebení výrobku a na spotřební materiál (filtry, žárovky, keramické a teflonové povrchy, gumová těsnění apod.).

Životnost přístroje stanovená výrobcem činí 5 let ode dne jeho zakoupení s podmínkou, že výrobek je používán v souladu s těmito pokyny a příslušnými technickými normami.

Obal, návod k použití a také samotný přístroj je nutno likvidovat v souladu s místním programem zpracování odpadu. Tyto výrobky nevyhazujte společně s běžným komunálním odpadem.

CZE

Zanim zaczniesz korzystać z danego urządzenia, uważnie przeczytaj instrukcję obsługi i zachowaj ją, by móc sięgnąć po nią w razie potrzeby. Odpowiednie użytkowanie urządzenia znacznie przedłuży okres jego działania.

ŚRODKI BEZPIECZEŃSTWA

Producent nie ponosi odpowiedzialności za uszkodzenia spowodowane w wyniku nieprzestrzegania zasad bezpieczeństwa oraz zasad użytkowania urządzenia.

- Urządzenie przeznaczone jest wyłącznie do użytku domowego. Wykorzystywanie go w przemyśle lub w inny sposób stanowi naruszenie zasad prawidłowej eksploatacji urządzenia.
- Przed podłączeniem urządzenia do prądu sprawdź czy poziom napięcia, na jakie urządzenie zostało wyprodukowane odpowiada napięciu sieciowemu (**patrz: dane techniczne lub tabliczka znamionowa urządzenia)**.
- Używaj przedłużacza, którego moc jest dopasowana do mocy podłączonego urządzenia – niezgodność parametrów może spowodować zwarcie lub zapalenie kabla zasilającego.
- Urządzenie należy podłączać wyłącznie do gniazda z uziemieniem – **jest to obowiązkowy wymóg bezpieczeństwa mający na celu zapobiegnięcie porażeniu prądem.** Używając przedłużacza upewnij się, że on też posiada uziemienie.

UWAGA! Podczas pracy urządzenia jego korpus, misa oraz elementy metalowe nagrzewają się. Należy zachować ostrożność. Używaj rękawic kuchennych. Aby zapobiec poparzeniu gorącą parą, nie pochylaj się nad urządzeniem przy otwieraniu pokrywy.

- Wyłączaj urządzenie z gniazdka sieciowego po każdym użyciu, a także podczas jego czyszczenia lub przenoszenia. Wyjmuj przewód zasilający z gniazdka suchymi rękami, trzymając go za wtyczkę, a nie za przewód.
- Nie przytrzaskuj przewodu drzwiami oraz trzymaj przewód zasilający z daleka od nagrzanych powierzchni. Pilnuj, żeby przewód nie skręcał się i nie zaginał, a także aby nie dotykał ostrych przedmiotów i krawędzi.

Pamiętaj: przypadkowe uszkodzenie przewodu zasilającego może doprowadzić do usterek, które

nie są objęte gwarancją i które mogą doprowadzić do porażenia prądem. Uszkodzony przewód zasilający należy jak najszybciej wymienić w punkcie serwisowym.

- Nie stawiaj urządzenia na miękkim podłożu, nie nakrywaj go w trakcie pracy – może to spowodować przegrzanie i awarię urządzenia.
- Zabrania się używania urządzenia na świeżym powietrzu – dostanie się wilgoci lub obcych przedmiotów do wnętrza korpusu urządzenia może spowodować jego poważne uszkodzenie.
- Przed czyszczeniem urządzenia upewnij się, że jest ono odłączone od prądu i całkowicie wystygło. Przestrzegaj zasad dotyczących czyszczenia i konserwacji urządzenia (*str. 92*).

ZABRANIA SIĘ zanurzać obudowę urządzenia w wodzie lub umieszczać go pod strumieniem wody!

- Urządzenie nie jest przeznaczone do użytkowania przez dzieci, osoby bez odpowiedniej wiedzy i doświadczenia, a także osoby z ograniczoną sprawnością fizyczną, sensoryczną lub umysłową, chyba że będą one przebywały pod opieką osoby odpowiedzialnej za ich bezpieczeństwo. Nigdy nie zostawiaj włączonego urządzenia bez nadzoru. Trzymaj z dala od dzieci.
- Zabrania się dokonywać naprawę urządzenia we własnym zakresie lub wprowadzania zmian w jego budowie. Wszystkie prace związane z obsługą i naprawą urządzenia powinien dokonywać autoryzowane centrum serwisowe. Prace wykonane nieprofesjonalnie mogą spowodować awarię urządzenia.

SPIS TREŚCI

I. PRZED ROZPOCZĘCIEM UŻYTKOWANIA 90
II. OBSŁUGA URZĄDZENIA 90
III. MOŻLIWOŚCI DODATKOWE 91
IV. AKCESORIA DODATKOWE 91
V. WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE PRZYGOTOWYWANIA POTRAW 91
VI. OBSŁUGA URZĄDZENIA 92
VII. PRZED ZWRÓCENIEM SIĘ DO PUNKTU SERWISOWEGO 93
VIII. WARUNKI GWARANCJI 93

Charakterystyka techniczna

Model	RMC-M4500
Moc	700 W
Napięcie	220–240 V, 50 Hz
Pojemność misy	5l
Pokrycie misy	antyadhezyjna
Zawór parowy	zdejmowany
Wyświetlacz	cyfrowy LED

Programy

1. RICE/GRAIN (RYŻ/KASZE)
2. PILAF (PILAW)
3. STEAM (PARA)
4. SOUP (ZUPA)
5. BOIL (GOTOWANIE)
6. OATMEAL (KASZA NA MLEKU)
7. STEW (DUSZENIE)
8. BAKE (WYPIEKANIE)
9. FRY (SMAŻENIE)
10. YOGURT (JOGURT)

Funkcje

Podgrzewanie automatyczne ..... do 24 godzin
Wstępne odłączenie podgrzewania automatycznego ..... jest
Odgrzewanie potraw ..... do 24 godzin
Opóźniony start ..... do 24 godzin

Zestaw

Multicooker ze wstawioną wewnątrz misą ..... 1 szt.
Pojemnik do gotowania na parze ..... 1 szt.
Miarka ..... 1 szt.
Łyżka płaska ..... 1 szt.
Chochla ..... 1 szt.
Uchwyt do chochli/tyżki ..... 1 szt.
Książka «100 przepisów kulinarnych» ..... 1 szt.
Instrukcja użytkowania ..... 1 szt.
Książeczka serwisowa ..... 1 szt.
Przewód zasilający ..... 1 szt.

Producent ma prawo do wniesienia zmian w designie i zestawie wyrobu, a także do zmiany charakterystyki technicznej w procesie doskonalenia swojej produkcji bez dodatkowego zawiadomienia o tych zmianach.

Budowa modelu A1

1. Pokrywa urządzenia
2. Gumowy pierścień uszczelniający
3. Zdejmowana pokrywa wewnętrzna
4. Otwór do wyjścia pary
5. Misa
6. Przycisk otwierania pokrywy
7. Panel sterowania z wyświetlaczem
8. Obudowa
9. Podstawa
10. Uchwyt do przenoszenia
11. Zawór wypuszczania pary
12. Łyżka płaska
13. Chochla
14. Miarka
15. Pojemnik do gotowania na parze
16. Uchwyt do chochli/tyżki
17. Przewód zasilający

Przeznaczenie przycisków A2

1. «REHEAT/CANCEL» («Odgrzewanie/Anuluj») – włączenie/odłączenie funkcji odgrzewania dań, przerwanie pracy programu gotowania, anulowanie dokonanych nastawień
2. «TIMER» («Opóźniony start») – włączenie trybu nastawienia czasu odłożonego startu
3. Wyświetlacz
4. «HOUR» («Godz») – wybór ilości godzin w trybach nastawienia czasu gotowania i odłożonego startu
5. «START» («Start») – włączenie zadanego trybu gotowania; wstępne odłączenie i późniejsze włączenie podgrzewania automatycznego
6. «MENU» («Menu») – wybór automatycznego programu gotowania
7. «MIN» («Min») – wybór ilości minut w trybach nastawienia czasu gotowania i odłożonego startu

Budowa wyświetlacza A3

1. Lampka kontrolna czasu gotowania/ czasu odłożonego startu
2. Lampka kontrolna program «FRY»
3. Lampka kontrolna działania funkcji odłożonego startu
4. Lampka kontrolna wybranego programu gotowania

I. PRZED ROZPOCZĘCIEM UŻYTKOWANIA

Ostrożnie rozpakuj urządzenie i wyjmij je z pudełka, zdejmij wszystkie opakowania i naklejki reklamowe, za wyjątkiem naklejki z numerem seryjnym.
Brak numeru seryjnego na urządzeniu powoduje automatyczne pozbawienie gwarancji producenta.
Przetrzyj obudowę urządzenia wilgotną szmatką. Przemyj misę ciepłą wodą z płynem do mycia naczyń. Przy pierwszym użyciu może pojawić się nieprzyjemny zapach, nie świadczy to jednak o uszkodzeniu urządzenia. W takim przypadku należy przeczyścić urządzenie (*str. 92*).

Uwaga! Nie należy używać urządzenia, jeśli zostały w nim stwierdzone jakiekolwiek uszkodzenia.

II.OBSŁUGA URZĄDZENIA

Przed pierwszym użyciem

Postaw urządzenie na równej poziomej powierzchni tak, aby wychodząca przez zawór gorąca para nie trafiała na tapetę, powłoki dekoracyjne, urządzenia elektryczne oraz inne przedmioty lub materiały, które mogą zostać uszkodzone wskutek podwyższonej wilgotności i temperatury.
Przed gotowaniem upewnij się, że zewnętrzne i widoczne wewnętrzne elementy multicookera nie mają żadnych uszkodzeń, odprysków i innych wad. Między misą i płytą grzewczą nie powinny znajdować się żadne przedmioty.

Nastawienie czasu gotowania

W multicookerze REDMOND RMC-M4500 przewidziana jest możliwość zmiany czasu gotowania, nastawionego domyślnie dla każdego programu. Podziałka zmiany i możliwy zakres ustawianego czasu zależy od wybranego programu gotowanie (*str. 92*).

1. Po wybraniu programu gotowania, naciskając przycisk «HOUR», nastaw pożądana ilość godzin. Naciskając przycisk «MIN» nastaw ilość minut. W celu szybkiej zmiany wartości naciśnij i utrzymuj odpowiedni przycisk.
2. Aby nastawić czas gotowania mniejszy niż godzina, w trybie nastawienia godzin naciśnij przycisk «HOUR» do zerowania wartości, następnie naciskając przycisk «MIN» nastaw pożądaną ilość minut.
3. Po skończeniu nastawienia czasu gotowania (wyświetlacz nadal miga) przejdź do następnego etapu zgodnie z algorytmem wybranego programu gotowania. Aby anulować dokonane nastawienia naciśnij przycisk «REHEAT/CANCEL», a następnie wprowadź cały program gotowania ponownie.

Dla twojej wygody zakres zadawanego czasu w programach gotowania zaczyna się od wartości minimalnych. Pozwala to przedłużyć nieduży czas działania programu, jeżeli w czasie podstawowym danie jeszcze nie zostało przygotowane. W programach «STEAM», «SOUP», «PILAF» odliczanie ustalonego czasu gotowania zaczyna się, gdy urządzenie osiągnie zadany tryb temperaturowy. Na przykład, po uruchomieniu programu «STEAM» odliczanie wsteczne zadanego czasu gotowania rozpocznie się tylko po zagotowaniu się wody i powstaniu wystarczającej ilości pary w misie.

Funkcja opóźniony start

Funkcja opóźnionego startu pozwala zadać interwał czasu, po upływie którego danie powinno być gotowe. Nastawiając czas opóźnionego startu, należy uwzględnić w tym okresie czasu czas działania wybranego programu gotowania. Zakres nastawień – od 1 do 24 godzin z dokładnością nastawienia 10 minut.

1. Naciskając przycisk «MENU» wybierz potrzebny program gotowania.
2. Naciśnij przycisk «TIMER» dla wprowadzenia czasu opóźnionego startu. Zapali się lampka kontrolna «Timer» na wyświetlaczu, a czasomierz zacznie mrugać.
3. Przy pomocy przycisku «HOUR» nastaw ilość godzin w formacie 24-godzinowym, przy pomocy przycisku «MIN» nastaw ilość minut. W celu szybkiej zmiany wartości naciśnij i utrzymuj odpowiedni przycisk.
4. Aby nastawić czas gotowania mniejszy niż godzina, naciśnij na przycisk «HOUR» do zerowania wartości godzin, następnie naciskając przycisk «MIN» nastaw pożądaną ilość minut.
5. Aby anulować dokonane nastawienia naciśnij przycisk «REHEAT/CANCEL», a następnie wprowadź cały program gotowania ponownie.
6. Po zakończeniu nastawiania czasu opóźnionego startu naciśnij przycisk «START». Zapali się lampka kontrolna przycisku «START», rozpocznie się odliczanie wsteczne czasu do zakończenia procesu gotowania. Po upływie nastawionego czasu danie będzie gotowe.

Jeżeli nastawiony czas opóźnionego startu będzie mniejszy lub taki sam, jak ustalony czas działania programu, proces gotowania rozpocznie się od razu po naciśnięciu przycisku «START».
Funkcja opóźnionego startu dostępna jest dla wszystkich automatycznych programów gotowania za wyjątkiem programu «FRY».
Nie jest zalecane używanie funkcji opóźnionego startu, jeśli przepis zawiera produkty szybko psujące się (jajka, świeże mleko, mięso itd.).
Przy nastawianiu czasu opóźnionego startu należy uwzględnić, że odliczanie czasu w programach «STEAM», «SOUP», «BOIL» zaczyna się tylko po osiągnięciu przez multicooker wymaganej temperatury.

Funkcja podtrzymania temperatury (podgrzewanie automatyczne)

Włącza się automatycznie po zakończeniu programu gotowania i podtrzymuje temperaturę gotowego dania w granicach 70–75°C w ciągu 24 godzin. Po włączeniu trybu podgrzewania automatycznego zapali się lampka kontrolna przycisku «REHEAT/CANCEL». Na wyświetlaczu będzie pokazane bezpośrednie odliczenie czasu danej funkcji.
W razie potrzeby funkcję podgrzewania automatycznego można wyłączyć, naciskając przycisk «REHEAT/CANCEL».

Wstępne odłączenie podgrzewania automatycznego

Włączenie podgrzewania automatycznego po zakończeniu działania programu gotowania nie zawsze jest pożądane. Uwzględniając to, w multicookerze REDMOND RMC-M4500 przewidziana jest możliwość wstępnego odłączenia danej funkcji przed zakończeniem działania podstawowego programu gotowania. W tym celu bezpośrednio po starcie lub w czasie działania programu naciśnij przycisk «START». Aby ponownie włączyć funkcję, naciśnij przycisk «START» jeszcze raz.

Funkcja odgrzewania dań

Multicooker REDMOND RMC-M4500 można stosować do odgrzewania zimnych dań.

1. Przełóż produkty do misy, postaw misę do multicookera.
2. Zamknij pokrywę, podłącz urządzenie do sieci zasilającej.
3. Naciśnij przycisk «REHEAT/CANCEL». Zapali się lampka kontrolna przycisku. Czasomierz rozpocznie odliczenie czasu odgrzewania.
4. Urządzenie odgrzeje danie do 70–75°C. Dana temperatura będzie podtrzymywana w ciągu 24 godzin.
5. Aby wyłączyć odgrzewanie naciśnij przycisk «REHEAT/CANCEL». Lampka kontrolna przycisku zgaśnie.

Mimo to, że multicooker może zachowywać produkt w rozgrzanym stanie do 24 godzin, nie jest zalecane pozostawianie dania w tym stanie ponad 2–3 godziny, ponieważ czasem może to prowadzić do zmiany jego właściwości smakowych.

Ogólny tryb działania przy użyciu programów automatycznych

1. Przygotuj (odmierz) niezbędne składniki zgodnie z przepisem kulinarnym, włóż je do misy. Uważaj, aby wszystkie składniki, łącznie z płynem, znajdowały się poniżej maksymalnej kreski skali pomiarowej na wewnętrznej powierzchni misy.
2. Wstaw misę wewnątrz urządzenia. Upewnij się, że ściśle przylega on do elementu grzejnego.
3. Zamknij pokrywę multicookeru do momentu kliknięcia zatrzasku. Podłącz urządzenie do sieci zasilającej.

4. Naciskając przycisk «MENU» wybierz program gotowania (na wyświetlaczu zapali się odpowiednia lampka kontrolna programu i czas, nastawiony domyślnie).
5. Aby zmienić czas gotowania, nastawiony domyślnie dla każdego programu, naciskaj przyciski «HOUR» i «MIN».
6. W razie potrzeby ustaw czas opóźnionego startu.
7. Naciśnij przycisk «START». Zapali się lampka kontrolna przycisku «START» i Lampka kontrolna «Keep warm» na wyświetlaczu. Rozpocznie się wykonanie nastawionego programu gotowania i odliczanie wsteczne czasu pracy. Ponownie naciskając przycisk «START» można zawczasu odłączyć funkcję podgrzewania automatycznego (lampka kontrolna «Keep warm» na wyświetlaczu zgaśnie).
8. O zakończeniu programu gotowania powiadamia sygnał dźwiękowy. W zależności od ustawień urządzenie przejdzie do trybu podgrzewania automatycznego (zapali się lampka kontrolna przycisku «REHEAT/CANCEL», na wyświetlaczu będzie wyświetlane bezpośrednie odliczanie czasu działania danej funkcji) lub do trybu oczekiwania.
9. Aby anulować wprowadzony program, przerywać proces gotowania lub odłączyć tryb podgrzewania automatycznego naciśnij przycisk «REHEAT/CANCEL».

Program «RICE/GRAIN»
Program ten zalecany jest do gotowania na szybko różnych rodzajów kasz i ich mieszanek, gotowanie dodatków do dań głównych. Czas gotowania domyślnie — 30 minut. Możliwe jest ręczne ustawienie czasu gotowania w zakresie od 5 minut do 1 godziny 30 minut z dokładnością nastawienia 1 minuta.

Program «PILAF»
Program jest zalecany do gotowania różnych rodzajów pilawu Czas gotowania domyślnie — 60 minut. Możliwe jest ręczne nastawienie czasu gotowania w zakresie od 5 minut do 2 godzin z dokładnością nastawienia 5 minut. Odliczanie wsteczne czasu pracy programu gotowania zaczyna się po osiągnięciu stanu roboczego.

Program «STEAM»
Zalecany jest do gotowania na parze warzyw, ryby, mięsa, dań dietetycznych i wegetariańskich, menu dziecięcego. Czas gotowania domyślnie — 30 minut. Możliwe jest ręczne nastawienie czasu gotowania w zakresie od 5 minut do 2 godzin z dokładnością nastawienia 10 minut. Odliczanie wsteczne czasu pracy programu gotowania zaczyna się po zagotowaniu się wody i osiągnięcia wystarczającej gęstości pary w misie.
Do gotowania na parze używaj specjalnego pojemnika (wchodzi w skład zestawu):
1. Nalej do misy 600–1000 ml wody. Wstaw do misy pojemnik do gotowania na parze.
2. Odmierz i przygotuj produkty zgodnie z przepisem kulinarnym, równomiernie rozłóż je w pojemniku i wstaw misę do urządzenia. Upewnij się, że misa ściśle przylega do elementu grzejnego.
3. Kieruj się wskazówkami, zawartymi w rozdziale «Ogólny tryb działania przy użyciu programów automatycznych».

Jeżeli nie korzystasz z nastawień automatycznych czasu w danym programie, stosuj tabelę «Zalecany czas gotowania różnych produktów na parze» (str. 92).

Program «SOUP»
Program jest zalecany do gotowania różnych pierwszych dań (rosół, różne rodzaje zup), gotowania galarety mięsnej oraz kompotów i napojów. Czas gotowania domyślnie — 60 minut. Możliwe jest ręczne nastawienie czasu gotowania w zakresie od 20 minut do 8 godzin z dokładnością nastawienia 5 minut. Odliczanie wsteczne czasu działania programu gotowania zaczyna się po osiągnięciu temperatury roboczej w misie.

Program «BOIL»
Zalecany jest do gotowania warzyw i roślin strączkowych. Czas gotowania domyślnie — 40 minut. Możliwe jest ręczne nastawienie czasu gotowania w zakresie od 5 minut do 2 godzin z dokładnością nastawienia 5 minut. Odliczanie wsteczne czasu pracy programu gotowania zaczyna się po osiągnięciu temperatury roboczej w misie.

Program «OATMEAL»
Zalecany jest do gotowania kasz mlecznych. Czas gotowania domyślnie — 25 minut. Możliwe jest ręczne nastawienie czasu gotowania w zakresie od 5 minut do 1 godziny 30 minut z dokładnością nastawienia 1 minuta.
Program «OATMEAL» przeznaczony jest do gotowania kaszy z wykorzystaniem mleka pasteryzowanego o niskiej zawartości tłuszczu. Aby mleko nie wykipiało i danie spełniło oczekiwania, przed gotowaniem należy:
- dokładnie przepłukać wszystkie rodzaje kaszy (ryż, kasza gryczana, kasza jaglana, itp.), dopóki woda nie będzie czysta;
- przed gotowaniem posmarować misę multicookera masłem;
- przestrzegać proporcji, odmierzając składniki zgodnie ze wskazówkami umieszczonymi w książce kucharskiej (zmniejszać lub zwiększać ilość składników proporcjonalnie);
- używając mleka pełnego, rozcieńczyć je z wodą pitną w proporcji 1:1.

Właściwości mleka i kasz, w zależności od pochodzenia i producenta, mogą się różnić, co może mieć wpływ na rezultat gotowania.

Program «STEW»
Zalecany jest do duszenia warzyw, mięsa, drobiu, owoców morza. Czas gotowania domyślnie — 60 minut. Możliwe jest ręczne nastawienie czasu gotowania w zakresie od 20 minut do 12 godzin z dokładnością nastawienia 5 minut.

Program «BAKE»
Program jest zalecany do wypiekania biszkoptów, zapiekanek, ciast z ciasta drożdżowego i francuskiego. Czas gotowania domyślnie — 50 minut. Możliwe jest ręczne nastawienie czasu gotowania w zakresie od 20 minut do 4 godzin z dokładnością nastawienia 10 minut.

Program «FRY»
Zalecany jest do smażenia mięsa, warzyw, drobiu, owoców morza. Czas gotowania domyślnie — 15 minut. Możliwe jest ręczne nastawienie czasu gotowania w zakresie od 5 minut do 1 godziny z dokładnością nastawienia 1 minuta. Dla danego programu funkcja opóźnionego startu jest niedostępna.

Program «YOGURT»
Przy pomocy danego programu możesz przygotować smaczne i pożyteczne jogurty w swoim domu. Czas gotowania domyślnie — 8 godzin. Możliwe jest ręczne nastawienie czasu gotowania w zakresie od 30 minut do 12 godzin z dokładnością nastawienia 30 minut. Dla danego programu funkcja podgrzewania automatycznego jest niedostępna.

Do gotowania jogurtów możesz używać specjalnego zestawu pojemników do jogurtu REDMOND RAM-G1 (do nabycia oddzielnie).

III. MOŻLIWOŚCI DODATKOWE

- Przygotowanie ciasta do wypiekania
- Wypiekanie chleba
- Przygotowanie founde
- Pasteryzacja płynnych produktów
- Podgrzewanie produktów dla dzieci
- Sterylizacja naczyń i przedmiotów higieny osobistej

IV. AKCESORIA DODATKOWE

Akcesoria dodatkowe do multicookera są do nabycia oddzielnie. Odnośnie ich asortymentu, nabycia i zgodności z modelem twojego urządzenia zwróć się do oficjalnego dealera w Twoim kraju.
RAM-CL1 — szczypce do wygodnego i bezpiecznego wyjmowania misy. Nie ślizgają się i nie pozostawiają rys na zewnętrznej powierzchni misy.
RHP-M01 — naczynie do przygotowania szynki, rolad i innych delikatesów z mięsa, drobiu, ryby z dodaniem przypraw i napełniaczy.
RAM-G1 — zestaw pojemników do jogurtu (4 szt.) ze znacznikami na pokrywach.
RB-A503 — misa z powłoką antyadhezyjną DAIKIN® (Japonia), 5 litrów. Wysokogatunkowa powłoka antyadhezyjna pozwala gotować z użyciem minimum oleju i tłuszczów, zachowując naturalny smak produktów.
RB-C502 — misa z powłoką ceramiczną ANATO® (Korea), 5 litrów. W odróżnieniu od tradycyjnych powłok antyadhezyjnych, ceramika jest bardziej odporna na oddziaływania mechaniczne.
RB-S500 — misa ze stali nierdzewnej, 5 litrów. Gotową zawartość można ubijać blenderem bezpośrednio w misie.

V. WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE PRZYGOTOWYWANIA POTRAW

Błędy popełniane przy przygotowywaniu potraw oraz sposoby ich uniknięcia
W niniejszym rozdziale zebrane są typowe błędy popełniane podczas przygotowywania potraw w multicookerach, ponadto wskazane są ich możliwe przyczyny oraz sposoby ich uniknięcia.
DANIE NIE UGOTOWAŁO SIĘ DO KOŃCA

Możliwe przyczyny problemu	Rozwiązanie
Pokrywa urządzenia była otwarta lub niedokładnie zamknięta, dlatego temperatura gotowania nie była dostatecznie wysoka.	Podczas gotowania nie otwieraj pokrywy garnka wielofunkcyjnego bez powodu. Zamykaj pokrywę do jej zatrzaśnięcia. Upewnij się, że nic nie przeszkadza szczelnemu zamknięciu pokrywy urządzenia i guma uszczelniająca na wewnętrznej pokrywie nie jest zdeformowana.
Misa źle przylegała do elementu grzejnego, dlatego temperatura gotowania nie była dostatecznie wysoka.	Misa powinna być wstawiona w korpus urządzenia równo, dobrze przylegając dnem do elementu grzejnego. Upewnij się, że wewnątrz korpusu urządzenia nie ma obcych przedmiotów. Nie dopuszczaj do zabrudzenia elementu grzejnego.
Nieprawidłowy dobór składników dania. Dane składniki nie pasują do przygotowania potrawy wybranym sposobem lub wybrany został nieprawidłowy program gotowania. Pokrojone składniki są zbyt duże, zastosowano nieprawidłową proporcję składników potrawy. Ustawiono nieprawidłowy czas gotowania. Wybrany wariant przepisu nie nadaje się do przygotowania w danym urządzeniu wielofunkcyjnym.	Zaleca się korzystać ze sprawdzonych (dopasowanych do tego modelu urządzenia) przepisów. Używaj przepisów, którym rzeczywiście możesz zaufać. Składniki, sposób ich krojenia, proporcje składników, wybór programu i czasu gotowania powinny być zgodne z wybranym przepisem.
Gotowanie na parze: w garnku było zbyt mało wody, co spowodowało niedostateczną ilość pary.	Nalewaj do misy wodę w ilości podanej w przepisie. W przypadku wątpliwości należy sprawdzić poziom wody w trakcie gotowania.
Smażenie: Do misy nalano zbyt dużo oleju. Nadmiar płynu w garnku.	W przypadku zwykłego smażenia wystarczy, żeby olej pokrywał dno misy cienką warstwą. W przypadku smażenia we frytkownicy należy przestrzegać zaleceń ukazanych w przepisie.
	Nie zamykaj pokrywy garnka wielofunkcyjnego, jeśli nie zalecono tego w przepisie. Mrożone produkty przed smażeniem należy rozmrozić i zlać z nich wodę.
Gotowanie: kipi zawartość misy przy gotowaniu produktów o podwyższonej kwasowości.	Niektóre produkty wymagają przygotowania przed gotowaniem: przemycia, obsmażenia, itp. Postępuj według wybranego przez Ciebie przepisu.

POL

Pieczenie (ciasto się nie dopiekło):	Podczas odprężania ciasto przywarło do wewnętrznej pokrywy i zakryto zawór, przez który uchodzi para.	Wkładaj do misy mniejszą ilość ciasta.
	Do misy włożono zbyt dużą ilość ciasta.	Wyjmij ciasto z misy, przewróć je i włóż z powrotem do misy, po czym kontynuuj proces pieczenia. Następnym razem włóż do misy mniejszą ilość ciasta.

PRODUKT PRZEGOTOWAŁ SIĘ

Błędnie wybrano rodzaj produktu lub popełniono błąd przy ustawiania (obliczaniu) czasu gotowania. Zbyt mała ilość składników.	Użyj sprawdzonego (dopasowanego do danego modelu urządzenia) przepisu. Składniki, sposób ich krojenia, proporcje składników, wybór programu i czasu gotowania powinny być zgodne z wybranym przepisem.
Po przygotowaniu danie zbyt długo przebywało w trybie automatycznego podgrzewania.	Nie zaleca się zbyt długiego działania funkcji automatycznego podgrzewania. Jeśli w Twoim modelu garnka wielofunkcyjnego możliwe jest odłączenie danej funkcji, możesz skorzystać z tej opcji.

PODCZAS GOTOWANIA ZAWARTOŚĆ MISY KIPI

Podczas gotowania kaszy na mleku wykipiało mleko.	Jakość i właściwości mleka mogą zależeć od miejsca i warunków, w jakich zostało wyprodukowane. Zalecamy używanie tylko mleka UHT o zawartości tłuszczu do 2,5%. W razie potrzeby mleko można rozcieńczyć z wodą (*str. 91*).
Składniki przed gotowaniem nie były przygotowane lub były przygotowane nieprawidtowo (np. niedokładnie przemyte, itp.). Zastosowano nieodpowiednie proporcje lub nieprawidtowo wybrano rodzaj produktu.	Użyj sprawdzonego (dopasowanego do danego modelu urządzenia) przepisu. Składniki, sposób ich wcześniejszego przygotowania oraz proporcje składników powinny być zgodne z wybranym przepisem. Kasze, mięso, ryby i owoce morza zawsze płucz tak długo, aż woda będzie czysta.

DANIE PRZYPALA SIĘ

Misa była niedomyta po poprzednim gotowaniu. Uszkodzona jest nieprzywierająca powłoka misy.	Przed rozpoczęciem gotowania upewnij się, że misa jest dokładnie umyta i że powłoka misy nie jest uszkodzona.
Ilość składników w misy jest mniejsza niż zalecania w przepisie.	Użyj sprawdzonego (dopasowanego do danego modelu urządzenia) przepisu.
Ustawiono zbyt długi czas gotowania.	Skróć czas gotowania lub przestrzegaj zaleceń przepisu, dostosowanego do danego modelu urządzenia.
Smażenie: nie nalano oleju do misy; nie mieszano lub zbyt późno przewrócono na drugą stronę smażone produkty.	W przypadku zwykłego smażenia nalej olej tak, by pokrywał dno misy cienką warstwą. Aby produkty smażyły się równomiernie, należy je co jakiś czas mieszać lub przewracać na drugą stronę.
Duszenie: zbyt mało płynu w garnku.	Nalewaj do misy więcej płynu. W czasie gotowania nie otwieraj pokrywy urządzenia bez potrzeby.
Gotowanie: zbyt mało płynu w garnku (nie przestrzegano proporcji składników).	Przestrzegaj odpowiednich proporcji płynów i składników stałych.
Pieczenie: przed pieczeniem nie posmarowano wewnętrznej powierzchni misy olejem.	Przed włożeniem ciasta do misy posmaruj dno i ścianki misy olejem (nie należy nalewać oleju do misy!).

KROJONY PRODUKT STRACIŁ SWÓJ KSZTAŁT

Produkt był zbyt często mieszany w garnku.	Podczas zwykłego smażenia mieszaj danie nie częściej niż co 5–7 minut.
Ustawiono zbyt długi czas gotowania.	Skróć czas gotowania lub przestrzegaj do zaleceń przepisu, dostosowanego do danego modelu urządzenia.

WYPIEK Z ZAKALCEM

Użyto niewłaściwych składników, które dały nadmiar płynu (soczyste owoce lub warzywa, mrożone owoce, śmietana, itp.).	Wybieraj składniki zgodnie z przepisem. Staraj się nie wybierać składników, które zawierają dużo płynu lub używaj ich w minimalnych ilościach.
Przetrzymano gotowy wypiek w zamkniętym urządzeniu.	Staraj się wyjmować wypiek z urządzenia wielofunkcyjnego od razu po jego upieczeniu. W razie potrzeby możesz zostawić produkt w urządzeniu na krótki czas z włączoną funkcją automatycznego podgrzewania.

WYPIEK NIE WYRÓSŁ

Jajka z cukrem były źle ubite.	Użyj sprawdzonego (dopasowanego do danego modelu urządzenia) przepisu. Składniki, sposób ich wcześniejszego przygotowania oraz proporcje składników powinny być zgodne z wybranym przepisem.
Ciasto z proszkiem do pieczenia stało zbyt długo.	
Nie przesiano mąki lub ciasto zostało źle wyrobione.	
Popełniono błędy przy dodawaniu składników.	
Wybrany przepis nie nadaje się do przyrządzania w danym modelu garnka wielofunkcyjnego.	

W multicookerach REDMOND w programie «STEW» i «SOUP» w przypadku zbyt małej ilości płynu w misie włącza się system ochrony przed przegrzaniem urządzenia. W takim wypadku program gotowania zatrzymuje się i urządzenie przechodzi w tryb automatycznego podgrzewania.

Zalecany czas gotowania różnych produktów na parze

	Produkt	Waga, g/ ilość, szt.	Pojemność wody, ml	Czas gotowania, min
1	Polędwica wieprzowa/ wołowa (kostki 1,5-2 cm)	500	800	30/40
2	Polędwica barania (kostki 1,5-2 cm)	500	800	40
3	Polędwica drobiowa (kostki 1,5-2 cm)	500	800	20
4	Pulpeciki/ kotlety	500	800	25/40
5	Ryba (filet)	300	800	15
6	Koktajl morski (świeżo mrożony)	300	800	5
7	Ziemniaki (rozcięte na 4 części)	500	800	20
8	Marchew (kostki 1,5-2 cm)	500	800	35
9	Buraki (rozcięte na 4 części)	500	1500	90
10	Warzywa (świeżo zamrożone)	500	800	5
11	Jajko na parze	5 szt.	800	10

Należy wziąć pod uwagę, że to są ogólne zalecenia. Rzeczywisty czas może różnić się od zalecanych wartości w zależności od jakości konkretnego produktu oraz od Twoich upodobań.

Tabela programów gotowania (nastawienia fabryczne)

	Zalecenia odnośnie zastosowania	Czas gotowania domyślnie, min	Zakres czasu gotowania/ Dokładność nastawienia	Opóźniony start	Oczekiwanie na osiągnięcie stanu roboczego	Podgrzewanie automatyczne
RICE/ GRAIN	Gotowanie kasz i dodatków do dań głównych jedno- i wieloskładnikowych. Gotowanie kasz na szybko na wodzie.	30	5 min – 1 godzina 30 minut / 1 min	+	–	+
PILAF	Gotowanie pilawu (z mięsem, rybą, drobiem, warzywa).	60	5 min – 2 godziny / 5 min	+	–	+
STEAM	Gotowanie na parze omletów i jajek oraz dań mięsnych, rybnych, warzywnych.	30	10 min – 2 godziny / 5 min	+	+	+
SOUP	Gotowanie różnych rosołów i zup. Gotowanie galarety mięsnej.	60	20 min – 8 godzin / 5 min	+	+	+
BOIL	Gotowanie warzyw i roślin strączkowych.	40	5 min – 2 godziny / 5 min	+	+	+
OATMEAL	Gotowanie kasz na mleku.	25	5 min – 1 godzina 30 min / 1 min	+	–	+
STEW	Duszenie mięsa, ryby, warzyw lub dań wielosktadnikowych.	60	20 min – 12 godzin / 5 min	+	–	+
BAKE	Wypiekanie biszkoptów, zapiekanek, ciast z ciasta drożdżowego i francuskiego.	50	20 min – 4 godziny / 10 min	+	–	+
FRY	Smażenie mięsa, ryby, warzyw lub dań wielosktadnikowych.	15	5 min – 1 godzina / 1 min	–	–	+
YOGURT	Gotowanie różnych rodzajów jogurtu.	480	30 min – 12 godzin / 30 min	+	–	–

VI. OBSŁUGA URZĄDZENIA

Przed oczyszczeniem urządzenia, upewnij się, że jest ono odłączone od sieci elektrycznej i całkowicie wystygło. Używaj miękkiej tkaniny i nieściernych środków do mycia naczyń. Radzimy czyścić urządzenie bezpośrednio po użyciu. Przed pierwszym użyciem lub w celu usunięcia obcych zapachów po gotowaniu zalecamy przez 15 minut gotować połowę cytryny w trybie «STEAM».

Zabronione jest używanie do czyszczenia substancji ściernych, gąbek z powłoką szorstką i substancji agresywnych chemicznie. Zabronione jest zanurzanie urządzenia w wodzie lub stawianie go pod bieżącą wodę.

- Obudowę urządzenia czyści w miarę potrzeb. Misę zalecamy czyścić po każdym użyciu urządzenia. Możliwe jest wykorzystanie do tego zmywarki. Po zakończeniu czyszczenia wytrzyj powierzchnię misy do sucha.
- Zalecane jest czyszczenie wewnętrznej pokrywy aluminiowej i zaworu parowego po każdym użyciu urządzenia.

Aby oczyścić wewnętrzną pokrywę aluminiową:

1. Otwórz pokrywę multicookera.
2. W dolnej części wewnętrznej strony pokrywy jednocześnie naciśnij do środka dwa ustalacze plastykowe aby je otworzyć.
3. Nie używając siły, zdejmij wewnętrzną pokrywę aluminiową, pociągając trochę do siebie i w dół.

4. Przetrzyj powierzchnie obu pokryw wilgotną tkaniną lub serwetką, W razie potrzeby korzystaj ze środków do mycia naczyń.
5. Zamontuj pokrywę w kolejności odwrotnej. Wstaw pokrywę aluminiową do górnych wpustów i połącz ją z pokrywą podstawową. Z niewielkim wysiłkiem naciśnij na ustalacze do przytknięcia. Wewnętrzna pokrywa aluminiowa powinna zostać szczelnie ustalona.

Aby oczyścić zawór parowy (znajduje się na górnej pokrywie urządzenia):

1. Ostrożnie zdejmij zawór parowy, pociągając go za pokrywę z niewielkim wysiłkiem do góry i do siebie.
2. Naciśnij na zatrzask w kierunku strzałki i otwórz pokrywę zaworu.
3. Przemyj zawór i pokrywę.
4. Zamknij pokrywę zaworu parowego i wstaw zawór parowy do pokrywy urządzenia występem do wyjmowania do tyłu.

Skropliny, które w danym modelu skraplają się w specjalnym wgłębieniu w korpusie urządzenia dookoła misy, są lekko usuwalne przy pomocy serwetki kuchennej.

VII. PRZED ZWRÓCENIEM SIĘ DO PUNKTU SERWISOWEGO

Komunikat na wyświetlaczu o błędzie	Możliwa przyczyna problemu	Rozwiązanie problemu
E1 — E3	Błąd systemowy, możliwe uszkodzenie układu sterowania lub elementu grzejnego.	Odłącz urządzenie od prądu, pozwól mu wystygnąć. Dokładnie zamknij pokrywę i podłącz urządzenie do prądu ponownie. Jeśli po powtórnym włączeniu urządzenia problem nie znika, zgłoś się do autoryzowanego centrum serwisowego.

Niesprawność	Możliwa przyczyna	Rozwiązanie problemu
Nie włącza się.	Brak prądu.	Sprawdź napięcie w sieci.
Danie gotuje się zbyt długo.	Przerwy w dostawie prądu.	Sprawdź napięcie w sieci.
	Między misą i elementem grzejnym znalazł się obcy przedmiot.	Usuń obcy przedmiot.
	Misa w korpusie urządzenia stoi nierówno.	Postaw misę równo, bez przechyleń.
	Element grzejny jest zabrudzony.	Odłącz urządzenie od prądu, pozwól mu ostygnąć. Wyczyść element grzejny.

VIII. WARUNKI GWARANCJI

Dany produkt objęty jest 2-lata gwarancją liczoną od daty zakupu. W ciągu całego okresu gwarancyjnego producent zobowiązuje się do usunięcia wad fabrycznych (spowodowanych nieodpowiednią jakością materiałów lub błędem w produkcji urządzenia) poprzez naprawę, wymianę części lub całego urządzenia. Gwarancja nabiera mocy tylko wówczas, jeśli data zakupu potwierdzona jest pieczątką sklepu i podpisem sprzedawcy na karcie gwarancyjnej. Gwarancja obejmuje wyłącznie urządzenia, które były używane zgodnie z instrukcją obsługi, nie były naprawiane, nie były rozkładane na części oraz nie były uszkodzone wskutek nieprawidłowego użytkowania, a także urządzenia które posiadają komplet akcesoriów. Gwarancja nie obejmuje zwykłego zużycia eksploatacyjnego urządzenia oraz takich elementów jak filtry, żarówki, pokrycia ceramiczne i teflonowe, uszczelki, itp.

Ustalony przez producenta okres użytkowania urządzenia wynosi 5 lat od dnia jego kupna pod warunkiem, że urządzenie użytkowane jest zgodnie z niniejszą instrukcją i obowiązującymi normami technicznymi.

⚠ *Po zakończeniu okresu użytkowania opakowanie, instrukcję użytkowania, a także samo urządzenie należy oddać do punktu zbiórki i recyklingu urządzeń elektrycznych i elektronicznych. Nie należy wyrzucać tego typu wyrobów wraz ze zwykłymi odpadami z gospodarstwa domowego.*

⚠ *Πριν ξεκινήσετε να χρησιμοποιείτε την συσκευή αυτή διαβάστε προσεκτικά τις οδηγίες χρήσης της και φυλάξτε το εγχειρίδιο αυτό για μελλοντική αναφορά. Η σωστή χρήση της συσκευής θα παρατείνει σημαντικά τον χρόνο ζωής της.*

ΜΕΤΡΑ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ

Ο κατασκευαστής δεν ευθύνεται για τις ζημίες που προκλήθηκαν από τη μη συμμόρφωση με τις απαιτήσεις ασφαλείας και τους κανόνες χρήσης.

- Η συσκευή έχει σχεδιαστεί για οικιακή χρήση μόνο. Βιομηχανική ή οποιαδήποτε άλλη χρήση της συσκευής αποτελεί παραβίαση των κανόνων της σωστής χρήσης του προϊόντος.
- Πριν συνδέσετε τη συσκευή με το ηλεκτρικό δίκτυο ελέγξτε αν η τάση του δικτύου είναι ίδια με ονομαστική τάση τροφοδοσίας της συσκευής **(βλέπε τα τεχνικά χαρακτηριστικά ή την εργοστασιακή πινακίδα του προϊόντος)**.
- Χρησιμοποιήστε καλώδιο προέκτασης που θα έχει κατάλληλες προδιαγραφές για να υποδεχτεί την ισχύ καταναλούμενη από την συσκευή, γιατί η αναντιστοιχία των παραμέτρων μπορεί να οδηγήσει σε βραχυκύκλωμα η ανάφλεξη του καλωδίου.
- Συνδέετε τη συσκευή μόνο σε πρίζες με γείωση, **αυτή είναι μια υποχρεωτική απαίτηση για την προστασία κατά της ηλεκτροπληξίας**. Χρησιμοποιώντας ένα καλώδιο προέκτασης βεβαιωθείτε ότι και αυτό έχει μια σύνδεση γείωσης.

ΠΡΟΣΟΧΗ! Κατά τη λειτουργία της συσκευής το περίβλημά του, το μπολ και τα μεταλλικά μέρη θερμαίνονται! Να είστε προσεκτικοί! Χρησιμοποιήστε γάντια φούρνου. Για να αποφευχθούν τα εκγαύματα από τον καυτό ατμό μην λυγίζετε πάνω από τη συσκευή όταν το καπάκι είναι ανοικτό.

- Αποσυνδέετε τη συσκευή από την πρίζα μετά τη χρήση καθώς και κατά τη διάρκεια του καθαρισμού ή της μετακίνησης. Αφαιρείτε το καλώδιο τροφοδοσίας με στεγνά χέρια κρατώντας το από το βύσμα και όχι από το ίδιο το καλώδιο.

- Μην περνάτε το καλώδιο από ανοίγματα στις πόρτες ή κοντά σε πηγές θερμότητας. Προσέχετε το ηλεκτρικό καλώδιο να μην συστρέφεται και να μην διπλώνεται, να μην έρχεται σε επαφή με αιχμηρά αντικείμενα, γωνίες και άκρες των επίπλων.

Να θυμάστε: τυχαία βλάβη στο καλώδιο ρεύματος μπορεί να προκαλέσει δυσλειτουργίες οι οποίες δεν συμμορφώνονται με τους όρους εγγύησης και επίσης μπορεί να οδηγήσει σε ηλεκτροπληξία. Ένα κατεστραμμένο καλώδιο ρεύματος απαιτεί επείγουσα αντικατάσταση σε ένα κέντρο τεχνικής εξυπηρέτησης.

- Μην τοποθετείτε τη συσκευή σε μια μαλακή επιφάνεια, μη την σκεπάζετε κατά τη διάρκεια της λειτουργίας της, αυτό μπορεί να οδηγήσει σε υπερθέρμανση και δυσλειτουργία της συσκευής.
- Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή στον ύπαιθρο, η επαφή του εσωτερικού της συσκευής με υγρασία ή ξένα αντικείμενα μπορεί να προκαλέσει σοβαρές φθορές στη συσκευή.
- Πριν τον καθαρισμό της συσκευής βεβαιωθείτε ότι είναι αποσυνδεμένη από το δύκτυο και έχει κρυώσει εντελώς. Να ακολουθείτε πιστά τις οδηγίες για τον καθαρισμό της συσκευής (*σελ. 99*).

ΑΠΑΓΟΡΕΥΕΤΑΙ να βυθίζετε τη συσκευή μέσα στο νερό ή να την τοποθετείτε κάτω από τρεχούμενο νερό!

- Το προϊόν δεν προορίζεται για χρήση από παιδιά, άτομα χωρίς την κατάλληλη γνώση και εμπειρία, καθώς και από άτομα με περιορισμένες σωματικές, αισθητηριακές ή διανοητικές ικανότητες, εκτός αν είναι υπό την εποπτεία των προσώπων που είναι υπεύθυνα για την ασφάλειά τους. Μην αφήνετε τα παιδιά χωρίς επιτήρηση κοντά στην ενεργοποιημένη συσκευή.
- Απαγορεύεται να επισκευάζετε οι ίδιοι ή να επιφέρετε αλλαγές στον μηχανισμό

της συσκευής. Όλες οι εργασίες συντήρησης και επισκευής πρέπει να εκτελούνται από ένα εξουσιοδοτημένο κέντρο επισκευών. **Αντιεπαγγελματικώς εκτελούμενη εργασία μπορεί να οδηγήσει σε βλάβη της συσκευής, τραυματισμό και υλικές ζημιές.**

ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΟ

I. ΠΡΙΝ ΑΠΟ ΤΗΝ ΠΡΩΤΗ ΧΡΗΣΗ 96
II. ΧΡΗΣΗ ΤΗΣ ΠΟΛΥΧΥΤΡΑΣ 96
III. ΠΡΟΣΘΕΤΕΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ 98
IV. ΠΡΟΣΘΕΤΑ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΑ 98
V. ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ ΓΙΑ ΤΟ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ 98
VI. ΔΙΑΤΗΡΗΣΗ ΤΟΥ ΠΟΛΥΒΡΑΣΤΗΡΑ 99
VII. ΠΡΙΝ ΤΗΝ ΕΠΑΦΗ ΜΕ ΚΕΝΤΡΟ ΕΞΥΠΗΡΕΤΗΣΗΣ 100
VIII. ΕΓΓΥΗΣΗ 100

Τεχνικά χαρακτηριστικά

Μοντέλο	RMC-M4500
Ισχύς	700 Wt
Τάση	220–240 V, 50 Hz
Χωρητικότητα μπολ	5 λίτρα
Επίστρωση του μπολ	αντικολλητική
Βαλβίδα ατμού	Αποσπώμενη
Οθόνη	Ψηφιακή LED

Προγράμματα

1. RICE/GRAIN (ΡΥΖΙ/ΆΛΦΙΤΑ)
2. PILAF (ΠΙΛΑΦΙ)
3. STEAM (ΣΤΟΝ ΑΤΜΟ)
4. SOUP (ΣΟΥΠΑ)
5. BOIL (ΒΡΑΣΙΜΟ)
6. OATMEAL (ΧΥΛΟΣ ΓΑΛΑΤΟΣ)
7. STEW (ΚΟΚΚΙΝΙΣΜΑ)
8. BAKE (ΨΗΣΙΜΟ)
9. FRY (ΤΗΓΑΝΙΣΜΑ)
10. YOGURT (ΓΙΑΟΥΡΤΙ)

Λειτουργίες

αυτόματη ζέστανση	έως 24 ώρες
Προκαταρκτικό σβήσιμο αυτόματης ζέστανσης	υπάρχει
Αναθέρμανση πιάτων	έως 24 ώρες
Καθυστέρηση έναρξης	έως και 24 ώρες

Κομπλέ

Πολυβράστης με μπολ μέσα του	1 τεμ.
Δοχείο για μαγείρεμα στον ατμό	1 τεμ.
Μεζούρα	1 τεμ.
Επίπεδο κουτάλι	1 τεμ.
Κουτάλα	1 τεμ.
Στήριγμα για κουτάλι /κουτάλα	1 τεμ.
Το βιβλίο «100 συνταγές»	1 τεμ.
Οδηγίες χρήσης	1 τεμ.
Βιβλιάριο εξυπηρέτησης	1 τεμ.
Καλώδιο τροφοδοσίας	1 τεμ.

Κατασκευαστής δικαιούται να τροποποιεί το σχεδιασμό, το κομπλέ, καθώς και τις τεχνικά χαρακτηριστικά του προϊόντος λόγω βελτίωσης του προϊόντος χωρίς προειδοποίηση σχετικά με αυτές τις τροποποιήσεις.

Σύστημα του πολυβράστη A1

1. Σκέπασμα της συσκευής
2. Συμπυκνωτικό ελαστικό δαχτύλιο
3. Αφαιρούμενο εσωτερικό καπάκι
4. Τρύπα για τον ατμό
5. Μπολ
6. Το κουμπί ανοίγματος του σκεπάσματος
7. Πίνακας ελέγχου της οθόνης
8. Στέγαση
9. Βάση
10. Λαβή μεταφοράς
11. Βαλβίδα ατμού
12. Επίπεδο κουτάλι
13. Κουτάλα της σούπας (κουτάλα)
14. Μεζούρα
15. Δοχείο για μαγείρεμα στον ατμό
16. Στήριγμα για κουτάλι / κουτάλα
17. Καλώδιο τροφοδοσίας

Προορισμός πλήκτρων A2

1. «REHEAT/CANCEL» («Αναθέρμανση/Ακύρωση») – ενεργοποίηση/απενεργοποίηση της αναθέρμανσης πιάτων, διακοπή του προγράμματος μαγειρέματος, ακύρωση επελεγμένων ρυθμίσεων
2. «TIMER» («Καθυστέρηση έναρξης») – Ενεργοποίηση της ρύθμισης του χρόνου καθυστέρησης έναρξης
3. Οθόνη
4. «HOUR» («Ώρες») – επιλογή ωρών της ρύθμισης καθορισμού του χρόνου μαγειρέματος και της καθυστέρησης έναρξης
5. «START» («Έναρξη») – ενεργοποίηση προκαθορισμού τρόπου μαγειρέματος, προκαταρκτική απενεργοποίηση και μετέπειτα ενεργοποίηση αυτόματης ζέστανσης
6. «MENU» («Μενού») – Επιλογή του αυτόματου προγράμματος μαγειρέματος
7. «MIN» («Λεπτά») – επιλογή λεπτών της ρύθμισης καθορισμού του χρόνου μαγειρέματος και της καθυστέρησης έναρξης

Σύστημα της οθόνης A3

1. Δείκτης του χρόνου μαγειρέματος / του χρόνου καθυστέρησης έναρξης
2. Δείκτης του προγράμματος «FRY»
3. Δείκτης λειτουργίας καθυστέρησης έναρξης
4. Δείκτης επιλεγμένου προγράμματος μαγειρέματος

I. ΠΡΙΝ ΑΠΟ ΤΗΝ ΠΡΩΤΗ ΧΡΗΣΗ

Ανοίξτε προσεκτικά την συσκευασία και εξάγετε το προϊόν από το κουτί, αφαιρέστε όλα τα συσκευαστικά υλικά και διαφημιστικά αυτοκόλλητα εκτός από το αυτοκόλλητο με σειριακό αριθμό.
Η απουσία του σειριακού αριθμού στο προϊόν αυτόματα σας στερεί από τα δικαιώματα για την εγγύησή του.
Σκουπίστε το περίβλημα της συσκευής με ένα υγρό πανί. Πλύνετε το μπολ με ζεστό νερό και σαπούνι. Στεγνώστε το καλά. Κατά την πρώτη χρήση υπάρχει πιθανότητα εμφάνισης μιας περίεργης οσμής που δεν οφείλεται σε δυσλειτουργία της συσκευής. Στην περίπτωση αυτή καθαρίστε την συσκευή (*σελ. 99*).

⚠ *Προσοχή! Απαγορεύεται να χρησιμοποιείτε την συσκευή όταν έχει οποιαδήποτε δυσλειτουργία.*

II. ΧΡΗΣΗ ΤΗΣ ΠΟΛΥΧΥΤΡΑΣ

Πριν από την πρώτη ενεργοποίηση

Τοποθετήστε τη συσκευή σε μια σκληρή επίπεδη επιφάνεια, έτσι ώστε ο καυτός ατμός που βγαίνει από τη βαλβίδα ατμού να μην έρχεται σε επαφή με την ταπετσαρία, διακοσμητικά επιχρίσματα, ηλεκτρονικές συσκευές και άλλα αντικείμενα ή υλικά τα οποία ενδέχεται να υποστούν ζημιές από την υψηλή υγρασία και τη θερμοκρασία.
Πριν από το μαγείρεμα βεβαιωθείτε ότι τα εξωτερικά και ορατά εσωτερικά μέρη της συσκευής δεν έχουν μηχανικές φθορές, διασπάσεις και άλλα ελαττώματα. Μεταξύ του μπολ και του θερμαντικού στοιχείου δεν πρέπει να βρίσκονται άλλα αντικείμενα.

Καθορισμός του χρόνου μαγειρέματος

Στον πολυβράστη REDMOND RMC-M4500 προβλέπεται δυνατότητα αλλαγής του χρόνου μαγειρέματος, προκαθορισμένου για κάθε πρόγραμμα. Κλίμακας αλλαγής και πιθανό φάσμα προκαθορισμένου χρόνου εξαρτάται από το επιλεγμένο πρόγραμμα (*σελ. 99*).

1. Μετά την επιλογή του προγράμματος μαγειρέματος πατώντας το κουμπί «HOUR», καθορίστε την ώρα. Πατώντας το «MIN» καθορίστε τα λεπτά. Για ποιο ταχεία αλλαγή κρατήστε πατημένο το αντίστοιχο κουμπί.
2. Για να καθορίσετε το χρόνο μαγειρέματος λιγότερο από μίαν ώρα, στη λειτουργία ρύθμισης των ωρών, πατήστε το κουμπί «HOUR» ώσπου να μηδενιστεί, και στη συνέχεια πατώντας το «MIN» καθορίστε τα λεπτά.
3. Μετά τη ρύθμιση του χρόνου μαγειρέματος (η οθόνη αναβοσβήνει), προχωρήστε στο επόμενο βήμα σύμφωνα με τον αλγόριθμο επιλεγμένου προγράμματος μαγειρέματος. Για να ακυρώσετε τις ρυθμίσεις πατήστε το «REHEAT/CANCEL», και στη συνέχεια να καθορίσετε εκ νέου το δικό σας πρόγραμμα μαγειρέματος.

Για τη διευκόλυνση, το φάσμα καθορισμένου χρόνου στα προγράμματα μαγειρέματος ξεκινά από ελάχιστες τιμές. Αυτό σας επιτρέπει να παρατείνετε για μικρό χρονικό διάστημα τη λειτουργία του προγράμματος, αν τον κύριο χρόνο το πιάτο δεν είναι έτοιμη ακόμα. Τα προγράμματα «STEAM», «SOUP», «PILAF» ο προκαθορισμένος χρόνος μαγειρέματος αρχίζει μόνο μετά το φτάσιμο της συσκευής στην καθορισμένη θερμοκρασία. Για παράδειγμα, μετά την έναρξη του προγράμματος «STEAM» αντίστροφη μέτρηση του χρόνου μαγειρέματος θα αρχίσει μόνο μετά το βρασμό του νερού και δημιουργίας αρκετού ατμού στο μπολ.

Λειτουργία καθυστερημένης έναρξης

Η καθυστερημένη έναρξη σας επιτρέπει να ορίσετε το χρονικό διάστημα μετά το οποίο το πιάτο πρόκειται να μαγειρευτεί. Με τον καθορισμό του χρόνου καθυστέρησης, είναι απαραίτητο να συμπεριληφθεί σε αυτό το

χρονικό διάστημα ο χρόνος λειτουργίας του επιλεγμένου προγράμματος μαγειρέματος. Το φάσμα ρυθμίσεων είναι 1–24 ώρες με βήμα 10 λεπτά.

1. Πατώντας το «MENU» επιλέξτε το επιθυμητό πρόγραμμα μαγειρέματος.
2. Πατήστε το «TIMER» για να ρυθμίσετε το χρόνο καθυστέρησης έναρξης. Ανάβει η ένδειξη «Timer» στην οθόνη, και το χρονόμετρο αρχίζει να αναβοσβήνει.
3. Πατώντας το «HOUR» ρυθμίστε την ώρα σε 24-ωρη μορφή, πατήστε το «MIN» και ρυθμίστε τα λεπτά. Για ποιο ταχεία αλλαγή κρατήστε πατημένο το αντίστοιχο κουμπί.
4. Για να καθορίσετε το χρόνο μαγειρέματος λιγότερο από μίαν ώρα, πατήστε το «HOUR» ώσπου να μηδενιστεί, και στη συνέχεια πατώντας το «MIN» καθορίστε τα λεπτά.
5. Για να ακυρώσετε τις ρυθμίσεις πατήστε το «REHEAT/CANCEL», και στη συνέχεια να καθορίσετε εκ νέου το δικό σας πρόγραμμα μαγειρέματος.
6. Μετά την ρύθμιση του χρόνου καθυστέρησης έναρξης, πατήστε το «START». Θα ανάψει δείκτης του «START», θα αρχίσει η αντίστροφη μέτρηση μέχρι το τέλος της διαδικασίας μαγειρέματος. Μετά την καθορισμένη ώρα το πιάτο θα είναι έτοιμο.

Εάν ο χρόνος καθυστέρησης έναρξης θα είναι μικρότερη ή ίσος με την καθορισμένη ώρα του προγράμματος, η διαδικασία μαγειρέματος θα ξεκινήσει αμέσως μετά το πάτημα του «START».
Η λειτουργία καθυστερημένης έναρξης είναι διαθέσιμη για όλα τα αυτόματα προγράμματα μαγειρέματος, εκτός από το πρόγραμμα «FRY». Δεν συνιστάται η χρήση της καθυστερημένης έναρξης, αν η συνταγή περιέχει ευπαθή τρόφιμα (αυγά, φρέσκο γάλα, κρέας, κλπ.).
Όταν ρυθμίζετε τον χρόνο καθυστέρησης έναρξης, πρέπει να γνωρίζετε ότι η αντίστροφη μέτρηση στα προγράμματα «STEAM», «SOUP», «BOIL» αρχίζει μόνο μετά το φτάσιμο της συσκευής στην καθορισμένη θερμοκρασία.

Λειτουργία συντήρησης της θερμοκρασίας (αυτόματη ζέστανση)

Ενεργοποιείται αυτόματα αμέσως μετά της λειτουργίας προγράμματος μαγειρέματος και διατηρεί τη θερμοκρασία του τελικού πιάτου στο φάσμα των 70–75°K για 24 ώρες. Όταν ενεργοποιείται η αυτόματη ζέστανση, θα ανάψει το κουμπί «REHEAT/CANCEL». Στην οθόνη θα μετρηθεί η ώρα της λειτουργίας.
Εάν θέλετε, μπορείτε να σβήσετε τη λειτουργία αυτόματης ζέστανσης πατώντας το «REHEAT/CANCEL».

Προκαταρκτική απενεργοποίηση της αυτόματης ζέστανσης

Ενεργοποίηση της αυτόματης ζέστανσης μετά το τέλος του προγράμματος μαγειρέματος δεν είναι πάντα επιθυμητή. Έτσι, στον πολυβραστήρα REDMOND RMC-M4500 προβλέπεται η δυνατότητα να απενεργοποιήσετε αυτή τη λειτουργία πριν από το τέλος του κεντρικού προγράμματος μαγειρέματος. Έτσι, αμέσως μετά την έναρξη ή κατά τη διάρκεια της λειτουργίας του προγράμματος πατήστε το πλήκτρο «START». Για να ενεργοποιήσετε ξανά τη λειτουργία, πατήστε άλλη μια φορά το «START».

Λειτουργία αναθέρμανσης πιάτων

Ο πολυβραστήρας REDMOND RMC-M4500 μπορεί να χρησιμοποιηθεί για την αναθέρμανση κρύου φαγητού.

1. Βάλτε το φαγητό στο μπολ, το μπολ βάλτε στον πολυβραστήρα.
2. Κλείστε το σκέπασμα, συνδέστε με το ηλεκτρικό δίκτυο.
3. Πατήστε το κουμπί «REHEAT/CANCEL». Θα ανάψει δείκτης του πλήκτρου. Το χρονόμετρο θα αρχίσει να μετρά το χρόνο αναθέρμανσης.
4. Η συσκευεί θα θερμάνει το πιάτο έως 70–75°K. Αυτή η θερμοκρασία θα διατηρείται εντός 24 ωρών.
5. Για να απενεργοποιήσετε την αναθέρμανση πατήστε το «REHEAT/CANCEL». Δείκτης του πλήκτρου θα σβήσει.

Παρόλο που ο πολυβραστήρας μπορεί να διατηρήσει το πιάτο θερμαινόμενη κατάσταση έως 24 ώρες δεν συνιστάται το πιάτο να αφεθεί σε αυτή τη λειτουργία πάνω από 2–3 ώρες, καθώς μερικές φορές μπορεί να προκαλέσει μια αλλαγή στην γευστικότητά τους.

Κοινές διαδικασίες χρήσης αυτόματων προγραμμάτων

1. Προετοιμάστε (μετρήστε) τα συστατικά σύμφωνα με τη συνταγή, βάλτε στο μπολ. Βεβαιωθείτε ότι όλα τα συστατικά, συμπεριλαμβανομένου του υγρού είναι κάτω από την υψηλότερη γραμμή της κλίμακας μέσα στο μπολ.
2. Τοποθετήστε το μπολ μέσα στη συσκευή. Βεβαιωθείτε ότι είναι σε επαφή με το θερμαντικό στοιχείο.
3. Κλείστε το σκέπασμα του πολυβραστήρα μέχρι το κλίκ. Συνδέστε τη συσκευή με το ηλεκτρικό δίκτυο.
4. Πατώντας το «MENU» επιλέξτε το πρόγραμμα μαγειρέματος (στην οθόνη θα ανάψει ο δείκτης προγράμματος και ο χρόνος προεπιλογής).
5. Για να αλλάξετε το χρόνο προεπιλογής μαγειρέματος για κάθε πρόγραμμα, χρησιμοποιήστε τα πλήκτρα «HOUR» και «MIN» .
6. Εάν είναι απαραίτητο, ρυθμίστε το χρόνο καθυστέρησης.
7. Πατήστε το κουμπί «START». στην οθόνη θα ανάψει ο δείκτης του «START» και ο δείκτης «Keep warm» στην οθόνη. Θα αρχίσει η εκτέλεση του προγράμματος μαγειρέματος και η αντίστροφη μέτρηση της λειτουργίας. Πατώντας επανειλημμένα το «START» μπορείτε να απενεργοποιήσετε την λειτουργία αυτόματης ζέστανσης (ο δείκτης «Keep warm» στην οθόνη θα σβήσει).
8. Μετά την ολοκλήρωση του προγράμματος θα ακούγεταιτο σήμα. Ανάλογα με τις ρυθμίσεις η συσκευή θα στραφεί σε αυτόματη ζέστανση (θα ανάψει ο δείκτης του πλήκτρου «REHEAT/CANCEL», η οθόνη θα δείξει την άμεση μέτρηση χρόνου της λειτουργίας), ή σε ρύθμιση αναμονής.
9. Για να ακυρώσετε το εισηγμένο πρόγραμμα, να διακόψετε τη διαδικασία μαγειρέματος ή τερματίσετε τη λειτουργία αυτόματης ζέστανσης πατήστε το «REHEAT/CANCEL».

Πρόγραμμα «RICE/GRAIN»

Το πρόγραμμα συνιστάται για μαγείρεμα εύθρυπτου χυλόυ διαφόρων τύπων των σιτηρών, και μιγμάτων, για μαγείρεμα διαφόρων γαρνιών. Χρόνος μαγειρέματος από προεπιλογή είναι 30 λεπτά. Πιθανή η χειροκίνητη ρύθμιση του χρόνου μαγειρέματος από 5 λεπτά έως 1 ώρα και 30 λεπτά με βήμα 1 λεπτό.

Πρόγραμμα «PILAF»

Το πρόγραμμα συνιστάται για μαγείρεμα διαφόρων ειδών πιλαφιού. Χρόνος μαγειρέματος από προεπιλογή είναι 60 λεπτά. Πιθανή η χειροκίνητη ρύθμιση του χρόνου μαγειρέματος από 5 λεπτά έως 2 ώρες με βήμα 5 λεπτά. Η αντίστροφη μέτρηση του προγράμματος μαγειρέματος ξεκινά μετά το φτάσιμο της συσκευής στην καθορισμένη θερμοκρασία.

Πρόγραμμα «STEAM»

Συνιστάται για μαγείρεμα στον ατμό λαχανικών, ψαριού, κρέατος, πιάτων δίαιτας και για χορτοφάγους, παιδικού μενού. Χρόνος μαγειρέματος από προεπιλογή είναι 30 λεπτά. Πιθανή η χειροκίνητη ρύθμιση του χρόνου μαγειρέματος από 10 λεπτά έως 2 ώρες με βήμα 5 λεπτά. Η αντίστροφη μέτρηση του προγράμματος μαγειρέματος ξεκινά μετά το βρασμό του νερού και δημιουργίας αρκετού ατμού στο μπολ.
Για μαγείρεμα στον ατμό, χρησιμοποιήστε το ειδικό δοχείο (περιέχεται στο κομπλέ):

1. Ρίξτε στο μπολ 600–1000 χιλ. νερού. Βάλτε στο μπολ το δοχείο για μαγείρεμα στον ατμό.
2. Μετρήστε και προετοιμάστε τα τρόφιμα σύμφωνα με τη συνταγή, τοποθετήστε ομοιόμορφα στο δοχείο και τοποθετήστε το μπολ μέσα στον πολυβραστήρα. Βεβαιωθείτε ότι το μπολ είναι σε επαφή με το θερμαντικό στοιχείο.
3. Ακολουθήστε τις οδηγίες στην ενότητα «Κοινές διαδικασίες χρήσης αυτόματων προγραμμάτων».

Αν δεν χρησιμοποιείτε την αυτόματη ρύθμιση του χρόνου σ'αυτό το πρόγραμμα, χρησιμοποιήστε τον πίνακα «Συνιστώμενος χρόνος μαγειρέματος στον ατμό διαφόρων προϊόντων» (σελ. 99).

Πρόγραμμα «SOUP»

Το πρόγραμμα συνιστάται για μαγείρεμα ποίκιλων πρώτων πιάτων (ελαφρή σούπα, διαφορετικές σούπες), για μαγείρεμα ζελέ από κρέας, για κομπότες και ποτά. Χρόνος μαγειρέματος από προεπιλογή είναι 60 λεπτά. Πιθανή η χειροκίνητη ρύθμιση του χρόνου μαγειρέματος από 20 λεπτά έως 8 ώρες με βήμα 5 λεπτά. Η αντίστροφη μέτρηση του προγράμματος μαγειρέματος ξεκινά μετά το φτάσιμο του μπολ στην καθορισμένη θερμοκρασία.

Πρόγραμμα «BOIL»

Το πρόγραμμα συνιστάται για μαγείρεμα λαχανικών και οσπρίων. Χρόνος μαγειρέματος από προεπιλογή είναι 40 λεπτά. Πιθανή η χειροκίνητη ρύθμιση του χρόνου μαγειρέματος από 5 λεπτά έως 2 ώρες με βήμα 5 λεπτά. Η αντίστροφη μέτρηση του προγράμματος μαγειρέματος ξεκινά μετά το φτάσιμο του μπολ στην καθορισμένη θερμοκρασία.

Πρόγραμμα «OATMEAL»

Συνιστάται για μαγείρεμα χυλών γάλατος. Χρόνος μαγειρέματος από προεπιλογή είναι 25 λεπτά. Πιθανή η χειροκίνητη ρύθμιση του χρόνου μαγειρέματος από 5 λεπτά έως 1 ώρα και 30 λεπτά με βήμα 1 λεπτό.
Στο βράσιμο χυλών με γάλα να χρησιμοποιείτε παστεριωμένο γάλα χαμηλής λιπαρότητας. Για να αποφύγετε την εξάτμιση του γάλατος και να πάρετε το απαραίτητο αποτέλεσμα συνιστάται πριν από την παρασκευή να κάνετε τα ακόλουθα:

- πλύνετε καλά όλα τα ολικής αλέσεως δημητριακά (ρύζι, φαγόπυρο, κεχρί, κλπ.), μέχρι το νερό να γίνει καθαρό
- πριν από την παρασκευή να αλείφετε το μπολ της πολυχύτρας με βούτυρο
- να τηρείτε αυστηρά τις αναλογίες μετρώντας τα συστατικά υλικά σύμφωνα με τις οδηγίες από το βιβλίο συνταγών· πρέπει να αυξάνετε ή να μειώνετε την ποσότητα των υλικών αυστηρώς αναλογικά
- όταν χρησιμοποιείτε πλήρες γάλα να το αραιώνετε με πόσιμο νερό σε αναλογία 1:1.

Οι ιδιότητες του γάλακτος και των δημητριακών ανάλογα με τον τόπο προέλευσης και τον παραγωγό μπορούν να διαφέρουν και αυτό μερικές φορές μπορεί να αντανακλάται στα αποτελέσματα μαγειρέματος.

Πρόγραμμα «STEW»

Συνιστάται για κοκκίνισμα λαχανικών, κρέατος, πουλερικών και θαλασσινών. Χρόνος μαγειρέματος από προεπιλογή είναι 60 λεπτά. Πιθανή η χειροκίνητη ρύθμιση του χρόνου μαγειρέματος από 20 λεπτά έως 12 ώρες με βήμα 5 λεπτά.

Πρόγραμμα «BAKE»

Το πρόγραμμα συνιστάται για ψήσιμο μπισκότων, πίττων, γλυκών φτιαγμένων από ζύμη και σφολιάτα. Χρόνος μαγειρέματος από προεπιλογή είναι 50 λεπτά. Πιθανή η χειροκίνητη ρύθμιση του χρόνου μαγειρέματος από 20 λεπτά έως 4 ώρες με βήμα 10 λεπτά.

Πρόγραμμα «FRY»

Το πρόγραμμα συνιστάται για τηγάνισμα του κρέατος, λαχανικών, πουλερικών και θαλασσινών. Χρόνος μαγειρέματος από προεπιλογή είναι 15 λεπτά. Πιθανή η χειροκίνητη ρύθμιση του χρόνου μαγειρέματος από 5 λεπτά έως 1 ώρα με βήμα 1 λεπτό. Η καθυστερημένη έναρξη σε αυτό το πρόγραμμα δεν διατίθεται.

Πρόγραμμα «YOGURT»
Με αυτό το πρόγραμμα μπορείτε να μαγειρέψετε νόστιμα και υγιεινά γιαούρτια στο σπίτι. Χρόνος μαγειρέματος από προεπιλογή είναι 8 ώρες. Πιθανή η χειροκίνητη ρύθμιση του χρόνου μαγειρέματος από 30 λεπτά έως 12 ώρες με βήμα 30 λεπτά. Η λειτουργία αυτόματης ζέστανσης σε αυτό το πρόγραμμα δεν διατίθεται.

Για μαγείρεμα του γιαουρτιού μπορείτε να χρησιμοποιήσετε το ειδικό κομπλέ από μικρά δοχεία γιαουρτιού REDMOND RAM-G1 (πωλείται ξεχωριστά).

III. ΠΡΟΣΘΕΤΕΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ

- Φούσκωμα της ζύμης
- Παρασκευή άρτου
- Παρασκευή του φοντύ
- Ζέσταμα παιδικών τροφών
- Παστερίωση υγρών προϊόντων
- Αποστείρωση των γυάλινων σκευών και αντικειμένων προσωπικής φροντίδας

IV. ΠΡΟΣΘΕΤΑ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΑ

Πρόσθετα εξαρτήματα για τον πολυβραστήρα μπορούν να αγοραστούν ξεχωριστά. Σχετικά με την ποικιλία τους, την απόκτηση και τη συμβατότητα με το μοντέλο της συσκευής σας επικοινωνήστε με τον εξουσιοδοτημένο αντιπρόσωπο στη χώρα σας.
RAM-CL1 – λαβίδα για άνετη και ασφαλή αφαίρεση του μπολ. Δεν γλιστράει και δεν βλάπτουν την εξωτερική επιφάνεια του δοχείου.
RHP-M01 – ζαμποφτιάστης. Πιεστήριο για μαγείρεμα του ζαμπόν, ρουλέ και άλλων λιχουδιών από κρέας, πουλερικά, ψάρια με μπαχαρικά και άλλα γεμιστά.
RAM-G1 – κομπλέ από μικρά δοχεία γιαουρτιού (4 τεμ.) με δείκτες στα καπάκια.
RB-A503 – μπολ με αντικολλητικό DAIKIN ® (Ιαπωνία), 5 λίτρα. Υψηλής ποιότητας αντικολλητική επίστρωση επιτρέπει να μαγειρεύετε χρησιμοποιώντας ελάχιστα έλαια και λιπαρά, διατηρώντας τη φυσική γεύση τροφίμων.
RB-C502 – μπολ με κεραμική επίστρωση ANATO ® (Κορέα), 5 λίτρα. Αντίθετα από παραδοσιακές αντικολλητικές επιστρώσεις, κεραμικές είναι πιο ανθεκτικές σε μηχανική επίδραση.
RB-S500 – μπολ από ανοξείδωτο χάλυβα, 5 λίτρα. Έτοιμο περιεχόμενο μπορεί να χτυπησθεί με μπλέντερ στο ίδιο μπολ.

V. ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ ΓΙΑ ΤΟ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ

Λάθη στο μαγείρεμα και οι τρόποι επιλυσής τους

Αυτή η ενότητα περιέχει τα τυπικά λάθη που συμβαίνουν κατά το μαγείρεμα σε πολυχύτρες, εξετάζονται οι πιθανές αιτίες και οι τρόποι αντιμετώπισής τους.

ΤΟ ΦΑΓΗΤΟ ΜΕΤΑ ΤΟ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ ΕΙΝΑΙ ΛΙΓΟ ΩΜΟ

Πιθανές αιτίες του προβλήματος	Τρόποι αντιμετώτισης
Έχετε ξεχάσει να κλείσετε το καπάκι της συσκευής ή το κλείσατε αλλά όχι στεγανά, γι'αυτό η θερμοκρασία παρασκευής δεν ήταν αρκετά ψηλή.	Κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος μην ανοίγετε το καπάκι της πολυχύτρας χωρίς να υπάρχει ανάγκη γι'αυτό. Κλείνετε το καπάκι μέχρι να ασφαλίσει. Βεβαιωθείτε ότι τίποτα δεν παρεμποδίζει μια σφιχτή σφράγιση καπακιού της συσκευής και η λαστιχένια φλάντζα στο εσωτερικό του καπακιού δεν είναι παραμορφωμένη.
Το μπολ και το θερμαντικό στοιχείο δεν έχουν καλή επαφή, γι'αυτό η θερμοκρασία παρασκευής δεν ήταν αρκετά ψηλή.	Το μπολ πρέπει να τοποθετηθεί μέσα στη συσκευή ίσια, ακουμπώντας σφιχτά με το πυθμένα του στο θερμαντικό δίσκο. Βεβαιωθείτε, ότι στον λειτουργικό χώρο μέσα στην πολυχύτρα δεν υπάρχουν ξένα αντικείμενα. Μην αφήνετε να λερώνεται ο θερμαντικός δίσκος.
Ατυχής επιλογή των συστατικών του φαγητού. Τα συστατικά αυτά δεν είναι κατάλληλα για το μαγείρεμα με τη μέθοδο της επιλογής σας ή έχετε επιλέξει λάθος πρόγραμμα παρασκευής. Τα συστατικά είναι κομμένα πολύ χοντρά, έχουν παραβιαστεί οι γενικές αναλογίες των εισαγόμενων υλικών. Έχετε καθορίσει (υπολογίσει) λάνθασμένα χρόνο παρασκευής. Η επιλεγμένη από σας παραλλαγή της συνταγής δεν είναι κατάλληλη για το μαγείρεμα σε αυτή την πολυχύτρα.	Είναι επιθυμητό να χρησιμοποιείτε ήδη δοκιμασμένες (προσαρμοσμένες για χρήση στο δικό σας μοντέλο συσκευής) συνταγές. Χρησιμοποιείτε συνταγές που πραγματικά εμπιστεύεστε. Η επιλογή των συστατικών, η μέθοδος κοπής, οι αναλογίες των εισαγόμενων υλικών, η επιλογή του προγράμματος και ο χρόνος μαγειρέματος θα πρέπει να αντιστοιχούν στην επιλεγμένη συνταγή.
Κατά το μαγείρεμα στον ατμό: το νερό στο μπολ είναι πολύ λίγο για να εξασφαλίσει της επαρκή πυκνότητα του ατμού.	Χύνετε νερό στο μπολ οπωσδήποτε σε συνιστώμενο από τη συνταγή όγκο. Εάν αμφιβάλλετε ελέγξτε το επίπεδο νερού κατά τη διαδικασία παρασκευής.
Κατά το τηγάνισμα: Έχετε χύσει στο μπολ υπερβολικά πολύ φυτικό λάδι. Υπερβολική υγρασία στο μπολ .	Κατά το κανονικό τηγάνισμα είναι επαρκές το λάδι να καλύπτει τον μυθμένα του μπολ με λεπτό στρώμα. Κατά το τηγάνισμα στη φριτούρα να ακολουθείτε τις οδηγίες της αντίστοιχης συνταγής. Μην κλείνετε το καπάκι της πολυχύτρας κατά το τηγάνισμα εάν δεν γράφει έτσι στη συνταγή. Τα φρεσκοκατεψυγμένα προϊόντα πριν από το τηγάνισμα αποψώύξτε τα και αφαιρέστε το νερό.
Κατά το βράσιμο: η εξάτμιση του ζωμού κατά το βράσιμο των προϊόντων με αυξημένη οξύτητα.	Μερικά τρόφιμα απαιτούν ειδική επεξεργασία πριν από το βράσιμο: ξέπλυμα, τηγάνισμα σε υψηλή θερμοκρασία κ.α. Ακολουθείτε τις οδηγίες στη συνταγή που επιλέξατε.
Κατά το ψήσιμο (η ζύμη δεν ψήθηκε καλά): — Κατά τη διαδικασία φουσκώματος η ζύμη κόλλησε στο εσωτερικό καπάκι και έκλεισε το πέρασμα στη βαλβίδα απελευθέρωσης ατμού.	Εισάγετε στο μπολ ζύμη μικρότερου όγκου.
Κατά το ψήσιμο (η ζύμη δεν ψήθηκε καλά): — Έχετε βάλει στο μπολ υπερβολικά πολλή ζύμη.	Εξάγετε το αρτοσκεύασμα από το μπολ, γυρίστε το ανάποδα, ξαναβάλτε το στο μπολ και συνεχίστε να το ψήνετε μέχρι να γίνει έτοιμο. Στις μελλοντικές σας χρήσεις της συσκευής να εισάγετε στο μπολ ζύμη μικρότερου όγκου.

ΤΟ ΦΑΓΗΤΟ ΠΑΡΑΒΡΑΣΤΗΚΕ

Κάνατε λάθος στη επιλογή του είδους προϊόντος ή στον καθορισμό (υπολογισμό) του χρόνου παρασκευής. Υπερβολικά μικρό μέγεθος των συστατικών υλικών.	Απευθυνθείτε στην δοκιμασμένη (προσαρμοσμένη στο συγκεκριμένο μοντέλο της συσκευής) συνταγή. Η επιλογή των συστατικών, η μέθοδος κοπής, οι αναλογίες των εισαγόμενων υλικών, η επιλογή του προγράμματος και ο χρόνος μαγειρέματος θα πρέπει να αντιστοιχεί στην επιλεγμένη συνταγή.
Μετά το μαγείρεμα το έτοιμο φαγητό ήταν υπερβολικά πολλή ώρα στη λειτουργία αυτοθέρμανσης.	Πολύωρη χρήση της λειτουργίας αυτοθέρμανσης είναι ανεπιθύμητη. Εάν στο μοντέλο της πολυχύτρας σας προβλέπεται η εκ των πρωτέρων απενεργοποίηση της λειτουργίας αυτής μπορείτε να χρησιμοποιήσετε αυτήν την δυνατότητα.

ΚΑΤΑ ΤΟ ΒΡΑΣΙΜΟ ΤΟ ΠΡΟΪΟΝ ΕΞΑΤΜΙΣΖΕΤΑΙ

Κατά το βράσιμο χυλού το γάλα εξατμίζεται.	Η ποιότητα και τα χαρακτηριστικά του γάλακτος μπορούν να εξαρτώνται από τον τόπο και τις συνθήκες παραγωγής του. Συνιστούμε να χρησιμοποιείτε μόνο παστεριωμένο γάλα με ποσοστό λιπαρών 2,5%. Εάν είναι απαραίτητο μπορείτε να αραιώσετε το γάλα με πόσιμο νερό.
Τα υλικά πριν από το βράσιμο δεν είχαν επεξεργαστεί ή είχαν επεξεργαστεί με λάθος τρόπο (δεν είχαν ξεπλυθεί καλα κ.τ.λ.). Δεν είχαν τηρηθεί οι αναλογίες των συστατικών ή είχε επιλεχθεί λάθος τύπος προϊόντος.	Απευθυνθείτε στην δοκιμασμένη (προσαρμοσμένη στο συγκεκριμένο μοντέλο της συσκευής) συνταγή. Η επιλογή των συστατικών, η μέθοδος κοπής, οι αναλογίες των εισαγόμενων υλικών, η επιλογή του προγράμματος και ο χρόνος μαγειρέματος θα πρέπει να αντιστοιχεί στην επιλεγμένη συνταγή. Τα δημητριακά ολικής αλέσεως, κρέας, ψάρι και θαλασσινά προϊόντα πάντα να τα πλύνετε επιμελώς με καθαρό νερό.

ΤΟ ΦΑΓΗΤΟ ΚΟΛΛΑΕΙ ΣΤΟ ΜΠΟΛ

Το μπολ δεν είχε καθαριστεί καλά μετά την προηγούμενη χρήση. Η αντικολλητική επίστρωση του μπολ έχει φθαρθεί.	Πριν ξεκινήσετε το μαγείρεμα βεβαιωθείτε, ότι το μπολ είναι πλυμμένο καλά και η αντικολλητική επίστρωη δεν έχει φθορές.
Ο συνολικός όγκος του εισαγόμενου υλικού είναι μικρότερος από τον συνιστώμενο στην συνταγή.	Απευθυνθείτε στην δοκιμασμένη (προσαρμοσμένη στο συγκεκριμένο μοντέλο της συσκευής) συνταγή.
Έχετε καθορίσει υπερβολικά μεγάλο χρόνο παρασκευής.	Μειώστε τον χρόνο παρασκευής και ακολουθήστε τις οδηγίες στη συνταγή προσαρμοσμένη για το συγκεκριμένο μοντέλο της συσκευής.
Κατά το τηγάνισμα: ξεχάσατε να βάλετε λάδι· δεν ανακατεύατε ή δεν γυρίζατε τα μαγειρευόμενα τρόφιμα.	Κατά το κανονικό τηγάνισμα χύστε στο μπολ λίγο φυτικό λάδι ώστε να καλύπτει τον πυθμένα του μπολ με λεπτό στρώμα. Για το ομοιόμορφο τηγάνισμα πρέπει ανά τακτά χρονικά διαστήματα να ανακατεύετε ή να γυρίζετε τα τρόφιμα στο μπολ.
Κατά το γιάχνισμα: η υγρασία στο μπολ δεν είναι επαρκής.	Προσθέτετε στο μπολ περισσότερο υγρό. Κατά το μαγείρεμα μην ανοίγετε το καπάκι της πολυχύτρας χωρίς να υπάρχει ανάγκη γι'αυτό.
Κατά το βράσιμο: το υγρό στο μπολ είναι ανεπαρκές (δεν έχουν τηρηθεί οι αναλογίες των υλικών).	Τηρείτε σωστή αναλογία υγρού και σκληρών συστατικών υλικών.
Κατά το ψήσιμο: δεν έχετε αλείψει την εσωτερική επιφάνεια του μπολ με λάδι πριν από το μαγείρεμα.	Πριν την εισαγωγή της ζύμης να πασπαλίζετε τον πυθμένα και τους τοίχους του μπολ με φυτικό λάδι (δεν συσνιστάται να χύνετε λάδι στο μπολ!).

ΤΟ ΠΡΟΪΟΝ ΕΧΑΣΕ ΤΟ ΣΧΗΜΑ ΚΟΠΗΣ ΤΟΥ

Υπερβολικά συχνά ανακατεύατε το φαγητό στο μπολ.	Κατά το κανονικό τηγάνισμα ανακατεύετε το φαγητό όχι πιο συχνά από κάθε 5-7 λεπτά.
Έχετε καθορίσει υπερβολικά μεγάλο χρόνο παρασκευής.	Μειώστε τον χρόνο παρασκευής και ακολουθήστε τις οδηγίες στη συνταγή προσαρμοσμένη για το συγκεκριμένο μοντέλο της συσκευής.

ΤΟ ΑΡΤΟΣΚΕΥΑΣΜΑ ΒΓΗΚΕ ΥΓΡΟ

Χρησιμοποιήθηκαν λάθος συστατικά υλικά τα οποία και έδωσαν αυτό το περίσσευμα της υρασίας (ζουμερά λαχανικά ή φρούτα, κατεψυγμένα μούρα, κρέμα γάλακτος κ.α.).	Επιλέγετε συστατικά υλικά σύμφωνα με την συνταγή του αρτοσκευάσματος. Προσπαθήστε να μην επιλέγετε ως συστατικά υλικά που περιέχουν υπερβολικά πολύ υγρό ή χρησιμοποιείτε αυτά σε όσο το δυνατόν μικρότερες ποσότητες.
Έχετε κρατήσει υπερβολικά πολύ χρόνο το έτοιμο αρτοσκεύασμα σε κλειστή πολυχύτρα.	Προσπαθήστε να εξάγετε το αρτοσκεύασμα από την πολυχύτρα αμέσως μετά την παρασκευή. Εάν είναι απαραίτητο μπορείτε να αφήσετε το προϊόν στην πολυχύτρα για μικρό χρονικό διάστημα με ενεργοποιημένη την αυτοθέρμανση.

ΤΟ ΑΡΤΟΣΚΕΥΑΣΜΑ ΔΕΝ ΦΟΥΣΚΩΣΕ

Τα αυγά με ζάχαρη δεν αναμείχθηκαν καλά.	Απευθυνθείτε στην δοκιμασμένη (προσαρμοσμένη στο συγκεκριμένο μοντέλο της συσκευής) συνταγή. Η επιλογή των συστατικών, η μέθοδος κοπής, οι αναλογίες των εισαγόμενων υλικών, η επιλογή του προγράμματος και ο χρόνος μαγειρέματος θα πρέπει να αντιστοιχεί στην επιλεγμένη συνταγή.
Η ζύμη έμεινε πολύ ώρα με προζύμι.	
Δεν κοσκινίσατε το αλεύρι ή δεν ζυμώσατε καλά τη ζύμη.	
Κάνατε λάθη στην εισαγωγή υλικών.	
Η συνταγή της επιλογής σας δεν είναι κατάλληλη για το συγκεκριμένο μοντέλο της πολυχύτρας.	

Σε μια σειρά από μοντέλα των πολυχύτρων REDMOND στα προγράμματα «STEW» και «SOUP» όταν το υγρό στο μπολ δεν είναι επαρκές ενεργοποιείται το σύστημα προστασίας από την υπερθέρμανση της συσκευής. Σ'αυτή την περίπτωση το πρόγραμμα παρασκευής σταματάει και η πολυχύτρα μεταβαίνει στην λειτουργία αυτοθέρμανσης.

Συνιστώμενος χρόνος μαγειρέματος στον ατμό διαφόρων προϊόντων

	Προϊόν	Βάρος, γρ/ αρ., τεμ.	Ποσότητα νερού, χιλ.	Χρόνος μαγει-ρέματος, λεπτά
1	Φιλέτο χοιρινό / βοδινό (σε κύβους 1,5–2 εκ.)	500	800	30/40
2	Φιλέτο αρνί (σε κύβους 1,5–2 εκ.)	500	800	40
3	Φιλέτο κοτόπουλο (σε κύβους 1,5–2 εκ.)	500	800	20
4	Κεφτεδάκια/κεφτέδες	500	800	25/40
5	Ψάρι (φιλέτο)	300	800	15
6	Κοκτέιλ από θαλασσινά (κατεψυγμένα)	300	800	5
7	Πατάτες (κομμένες σε 4 τεμάχια)	500	800	20
8	Καρότα (σε κύβους 1,5–2 εκ.)	500	800	35
9	Παντζάρι (κομμένο σε 4 κομμάτια)	500	1500	90
10	Λαχανικά (κατεψυγμένα)	500	800	5
11	Αυγό στον ατμό	5 τεμ.	800	10

Πρέπει να λαμβάνετε υπ'όψη σας, ότι αυτές είναι γενικές προτάσεις. Ο πραγματικός χρόνος μπορεί να διαφέρει από τις προτεινόμενες τιμές ανάλογα με την ποιότητα του συγκεκριμένου προϊόντος και τις γευστικές προτιμήσεις σας.

Πίνακας προγραμμάτων μαγειρέματος (ρυθμίσεις εργοστασίου)

Κωδ.	Συστάσεις χρήσης	Χρόνος μαγειρέματος προεπιλογής	Φάσμα χρόνου μαγειρέματος /βήμα	Καθυστέρηση έναρξης	Φτάνει σε ορισμέ-νη θερμοκρασία	Αυτόματη ζέσταινση
RICE/ GRAIN	Μαγείρεμα άλφιτων ολικής αλέσεως, μόνο- και πολυσυστατικών γαρνιών. Μαγείρεμα εύθρυπτου χυλού στο νερό	30	5 λ – 1 ώρ 30 λ /1 λ	+	–	+
PILAF	Μαγείρεμα πιλαφιού (από κρέας, ψάρι, πουλερικά, λαχανικά)	60	5 λ – 2 ώρα /5 λ	+	–	+
STEAM	Μαγείρεμα ομελέτας και αυγών στον ατμό, πιάτων από κρέας, ψάρι και λαχανικά	30	10 λ – 2 ώρα /5 λ	+	+	+
SOUP	Μαγείρεμα διαφόρων σουπών, ζελέ από κρέας	60	20 λ – 8 ώρ /5 λ	+	+	+
BOIL	Βράσιμο λαχανικών και οσπρίων	40	5 λ – 2 ώρα /5 λ	+	+	+
OAT-MEAL	Μαγείρεμα πλιγουριού γάλατος	25	5 λ – 1 ώρ 30 λ /1 λ	+	–	+
STEW	Κοκκίνισμα κρέατος, ψαριού, λαχανικών ή πολυσυστατικών πιάτων	60	20 λ – 12 ώρ /5 λ	+	–	+
BAKE	Ψήσιμο μπισκότων, πίττων, γλυκών φτιαγμένων από ζύμη και σφολιάτα	50	20 λ – 4 ώρα /10 λ	+	–	+
FRY	Τηγάνισμα του κρέατος, λαχανικών, πουλερικών ή πολυσυστατικών πιάτων	15	5 λ – 1 ώρ /1 λ	–	–	+
YO-GURT	Φτιάξιμο διάφορων ειδών γιαουρτιού	480	30 λ – 12 ώρ /30 λ	+	–	–

VI. ΔΙΑΤΗΡΗΣΗ ΤΟΥ ΠΟΛΥΒΡΑΣΤΗΡΑ

Πριν τον καθαρισμό της συσκευής, βεβαιωθείτε ότι είναι αποσυνδεμένη από το ηλεκτρικό δίκτυο και έχει κρυώσει πλήρως! Χρησιμοποιήστε ένα μαλακό πανί και μη διαβρωτικό απορρυπαντικό πιάτων. Σας συνιστούμε να καθαρίζετε τη συσκευή αμέσως μετά τη χρήση.

Πριν από την πρώτη χρήση ή για να αφαιρέσετε τις μυρωδιές μετά το μαγείρεμα προτείνουμε να βράσετε για 15 λεπτά μισό λεμόνι στο πρόγραμμα «STEAM».

ΑΠΑΓΟΡΕΥΕΤΑΙ κατά τον καθαρισμό να χρησιμοποιείτε σφουγγάρια με σκληρή ή διαβρωτική επίστρωση, καθαριστικών μέσων με διαβρωτικά στοιχεία και χημικώς δραστικές ουσίες.

- Το περίβλημα της συσκευής καθαρίζετέ το όταν χρειαστεί.
- Το μπολ πρέπει το καθαρίζετε μετά από κάθε χρήση. Το μπολ επιτρέπει πλύσιμο σε πλυντήριο πιάτων. Μετά την ολοκλήρωση καθαρισμού του μπολ σκουπίστε την εξωτερική επιφάνειά του μέχρι να στεγνώσει.
- Καθαρίστε το εσωτερικό σκέπασμα αλουμινίου και την βαλβίδα ατμού μετά από κάθε χρήση της συσκευής.

Για να καθαρίσετε το το εσωτερικό σκέπασμα αλουμινίου:

1. Ανοίξτε το σκέπασμα του πολυβραστήρα.
2. Στο κάτω μέρος της εσωτερικής πλευράς του σκεπάσματος πατήστε ταυτόχρονα προς το κέντρο δύο πλαστικούς συγκρατητήρες μέχρι το άνοιγμά τους.
3. Χωρίς βία αφαιρέστε το εσωτερικό σκέπασμα αλουμινίου, τραβώντας λίγο προς τον εαυτό σας και προς τα κάτω.
4. 4. Σκουπίστε την επιφάνεια των δύο σκεπασμάτων με υγρό πανί ή, αν είναι απαραίτητο, χρησιμοποιήστε απορρυπαντικό πιάτων.
5. Επανασυναρμολογήστε με την αντίστροφη σειρά. Τοποθετήστε το σκέπασμα αλουμινίου στο επάνω υποδοχές και το ευθυγραμμίστε με το βασικό σκέπασμα. Με λίγη προσπάθεια πατήστε τους δύο πλαστικούς συγκρατητήρες ώσπου να κάνει κλικ. Το εσωτερικό σκέπασμα αλουμινίου πρέπει να σταθεί γερά στη θέση του.

Για να καθαρίσετε την βαλβίδα ατμού (που βρίσκεται στο επάνω σκέπασμα):

1. Αφαιρέστε προσεκτικά τη βαλβίδα ατμού τραβώντας την από το καπάκι με μικρή προσπάθεια προς τα πάνω και προς τον εαυτό σας.
2. Πατήστε το κλιπ προς την κατεύθυνση του βέλους και ανοίξτε το καπάκι της βαλβίδας.
3. Πλύνετε τη βαλβίδα και το καπάκι.
4. Κλείστε το καπάκι και ρυθμίστε τη βαλβίδα ατμού στο σκέπασμα της συσκευής με την προεξοχή προς τα πίσω για αφαίρεση.
5. Συμπύκνωση, που συσσωρεύεται σ'αυτό το μοντέλο σε μια ειδική κοιλότητα της συσκευής γύρω από το μπολ, αφαιρείται εύκολα με σφουγγάρι κουζίνας.

VII. ΠΡΙΝ ΤΗΝ ΕΠΑΦΗ ΜΕ ΚΕΝΤΡΟ ΕΞΥΠΗΡΕΤΗΣΗΣ

Ειδοποίηση για το σφάλμα στην οθόνη	Πιθανές βλάβες	Διόρθωση της βλάβης
E1 — E3	Συστημικό σφάλμα, είναι πιθανή η βλάβη του πίνακα ελέγχου ή του θερμαντικού στοιχείου.	Αποσυνδέστε τη συσκευή από το ηλεκτρικό δίκτυο, αφήστε το να κρυώσει. Κλείστε στεγανά το καπάκι, ξανασυνδέστε την συσκευή με το δίκτυο. Εάν μετά την δεύτερη σύνδεση το πρόβλημα δεν επιλύεται απευθυνθείτε στο πρόβλημα δεν επιλύεται απευθυνθείτε στο θεωρημένο κέντρο εξυπηρέτησης.

GRC

Βλάβη	Πιθανή αιτία	Διόρθωση της βλάβης
Δεν ενεργοποιείται.	Δεν υπάρχει τροφοδοσία από το ηλεκτρικό δίκτυο.	Ελέγξτε την τάση στο ηλεκτρικό δίκτυο.
Το φαγητό μαγειρεύεται υπερβολικά πολλή ώρα.	Διακοπές στην τροφοδοσία από το ηλεκτρικό δίκτυο.	Ελέγξτε την τάση στο ηλεκτρικό δίκτυο.
	Μεταξύ του μπολ και του θερμαντικού στοιχείου βρίσκεται ξένο αντικείμενο.	Αφαιρέστε το ξένο αντικείμενο.
	Το μπολ είναι τοποθετημένο στην συσκευή στραβά.	Τοποθετήστε το μπολ ίσια, χωρίς στρεβλώσεις.
	Το θερμαντικό στοιχείο είναι λερωμένο.	Αποσυνδέστε τη συσκευή από το ηλεκτρικό δίκτυο, αφήστε το να κρυώσει. Καθαρίστε το θερμαντικό στοιχείο.

VIII. ΕΓΓΥΗΣΗ

Για το προϊόν αυτό παρέχεται εγγύση για διάστημα 2 χρόνια από την ημερομηνία απόκτησης. Κατά τη διάρκεια της περιόδου εγγύησης ο κατασκευαστής υποχρεούται δια μέσου επισκευής, αντικατάστασης εξαρτημάτων ή αντικατάστασης όλου του προϊόντος να διορθώσει οποιαδήποτε κατασκευαστικά ελλατώματα που προκλήθηκαν από την ανεπαρκή ποιότητα των υλικών ή της συναρμολόγησης. Η εγγύηση μπαίνει σε ισχύ μόνον σε περίπτωση εάν η ημερομηνία απόκτησης είναι θεωρημένη με σφραγίδα του καταστήματος και την υπογραφή του πωλητή στην γνήσια κάρτα εγγύησης. Η παρούσα εγγύηση θεωρείται αποδεκτή μόνον σε περίπτωση εάν το προϊόν έχει χρησιμοποιηθεί σύμφωνα με τις οδηγίες χρήσης, δεν έχει υποστεί επισκευές, δεν έχει αποσυναρμολογηθεί και δεν έχει φθαρθεί ως αποτέλεσμα λάνθασμένης διαχείρισης και επίσης αν έχει διατηρηθεί όλο το σετ του προϊόντος. Η παρούσα εγγύηση δεν καλύπτει την φυσιολογική φθορά του προϊόντος και αναλώσιμα υλικά (φίλτρα, λαμπάκια, κεραμικές ή τεφλόν επιστρώσεις, λαστιχένιες φλάντζες κ.α.).

Καθορισμένη από τον κατασκευαστή διάρκεια ζωής της συσκευής είναι 5 χρόνια από την ημερομηνία απόκτησής της υπό τον όρο, ότι η χρήση του προϊόντος συμμορφώνεται με τις παρούσες οδηγίες χρήσης και εφαρμοστέες τεχνικές προδιαγραφές.

⚠ *Την συσκευασία, τις οδηγίες χρήσης καθώς και την ίδια τη συσκευή πρέπει να τα απορρίπτετε σύμφωνα με το τοπικό πρόγραμμα ανακύκλωσης. Μην διαθέτετε τέτοια προϊόντα μαζί με τα οικιακά απορίμματα.*

⚠ *Cihazı kullanmaya başlamadan önce, kullanma kılavuzu dikkatli okuyunuz ve danışma kitabı olarak saklayınız. Cihazın doğru bir şekilde kullanılması, ömrünü uzatır.*

GÜVENLIK TEDBIRLERI

Üretici, güvenlik tekniği ve cihazın ömür kurallarının ihlalinden kaynaklanan hasara uğramasında hiç bir sorumluluk kabul etmez.

- Cihaz sadece evsel kullanım için tahsis edilmiştir. Cihazın sanayi veya diğer amaçla kullanılması, iş bu kullanma kılavuzunda öngörülen kurallara aykırı sayılır.
- Cihazın elektrik ağına bağlanırken, ağın gerilim ile cihazın itibari geriliminin birbirine uygun olduğundan emin olunuz. **(teknik özelliklerine veya fabrikanın ürün tablosuna bakınız).**
- Cihazın kullanılan voltaja uygun uzatma kablosunu kullanınız. Aksi durumlarda parametrelerin uygunsuzluğu kısa devreyi yada kablonun yanmasına sebep olabilir.
- Cihazı sadece topraklanmış prizlere sokunuz. **Bu kural, elektrik akımın zararından korunması açısından zorunludur**. Uzatma kablosu kullanırken, uzatma kablosununda topraklanmış olduğundan emin olunuz.

DİKKAT! Cihaz çalışırken bunun gövdesi, kabı ve metal parçalar ısınır! Dikkat ediniz! Mutfak eldivenleri kullanınız. Sıcak buhardan yanık oluşmasını önlemesi için, cihazın kapağını açarken üzerine eğilmeyiniz.

- Cihazın kullanılmadan sonra, temizleme veya taşıma sırasında prizden çıkarınız. Elektrik kablosunu kuru elle çıkarınız, kablodan değil fişten tutunuz.
- Elektrik besleme kablosunu, kapı boşluğu ya da ısı kaynakların yakınında çekmeyiniz. Elektrik kablosunun bükülmesine ve katlanmasına, keskin cisimlerle, mobilyanın köşelerle ve kenarlarla temas etmemesine dikkat ediniz.

Unutmayınız ki: elektrik besleme kablosunun kazayen bozulması, garanti kapsamına girmeyen aksaklıklara ve elektrik akımından oluşan hasarlara sebep olabilir. Bozulmuş elektrik kablosu, acil olarak servis merkezinde değiştirilmelidir.

- Cihazı yumuşak yüzeyine yerleştirmeyiniz, çalışma sırasında üzerini örtmeyiniz. Aksi takdirde cihaz aşırı ısınmaya uğrar ve bozulabilir.
- Cihazın açık havada kullanılmayınız; cihazın içine nem yada yabancı cisimleri kaçabilir. Bu durum da cihazın bozulmasına yol açar.
- Cihazı temizlemeden önce, ekektrik ağından ayrılmış olduğuna ve tamamen soğuduğundan emin olunuz. Cihaz temizleme ile ilgili kurallara takip ediniz. (*sayfa 105*).

Cihazın gövdesinin suyun içine daldırılması ya da suyun akışına doğru yerleştirmesi YASAKTIR!

- Cihaz; çocuklar, yeterince bilgi ve tecrubeye sahip olmayan kişiler, fiziksel, duyum ve zihinsel engelli kişiler tarafından kesinlikle kulanılmamalıdır. Bu durumda cihaz, yukarıda belirtilen şahısların güvenliğinden sorumlu kişinin huzurunda kullanılabilir. Cıhaz açıkken yanında bulunan çocukları gözetimsiz bırakmayınız.
- Cihazın kendi başına tamir edilmesi yada cihazın konstruksyonunda modifikasyon yapılması YASAKTIR. Bakım ve tamirat ile ilgili tüm işler sadece yetkili servis merkezi tarafından yapılmalıdır. **Profesyonel olmayan işler cihazın bozulmasına, travm oluşmasına ve ürünün zarar görmesine yol açabilir.**

İÇERİĞİ

I. SÖMÜRÜ BAŞLAMADAN ÖNCE 103
II. MULTİ PİŞİRİCİNİN ÇALIŞTIRILMASI 103
III. EK OLANAKLARI 104
IV. AKSESUARLAR 104
VI. PİŞİRME İLE İLGİLİ TAVSİYELER 104
VI. BAKIM VE TEMİZLİK 105
VII. SERVİS MERKEZİNE BAŞVURMADAN ÖNCE 105
VIII. GARANTİ YÜKÜMLÜLÜKLERİ 106

Teknik özellikler

Model	RMC-M4500
Güç	700 W
Gerilim	220–240 V, 50 Hz
Hazne hacmi	5 litre
Pişirme haznesi kaplaması	yapışmaz
Buhar tahliye valfı	sökülebilir
Ekran	Dijital LED Ekran

Programlar

1. RICE/GRAIN (PİRİNÇ/TAHILLAR)
2. PILAF (PİLAV)
3. STEAM (BUHARLI PİŞİRME)
4. SOUP (ÇORBA)
5. BOIL (HAŞLAMA)
6. OATMEAL (SÜTLÜ MAMA)
7. STEW (YAVAŞ PİŞİRME)
8. BAKE (HAMUR İŞLERİ)
9. FRY (KIZARTMA)
10. YOGURT (YOĞURT)

Fonksiyonlar

Otomatik sıcak tutma	24 saate kadar
Sıcak tutma modunun ön kapatma özelliği	var
Isıtma	24 saate kadar
Başlangıç erteleme	24 saate kadar

Ürün parça listesi

Çok fonksiyonlu pişirici ve içine yerleştirilmiş haznesi	1 adet	Kepçe/kaşık tutacağı	1 adet
Buharlı pişirme haznesi	1 adet	«100 tarif» adlı kitapçık	1 adet
Ölçme kabı	1 adet	Kullanma kılavuzu	1 adet
Düz kaşık	1 adet	Servis kitapçığı	1 adet
Kepçe	1 adet	Enerji kablosu	1 adet

Üretici, önceden haber vermeksizin tasarım, tedarik değişiklikleri ve ürün geliştirme sırasında ürünün teknik özelliklerinde değişiklikleri yapma hakkına sahiptir.

Cihazın tanıtımı A1

1. Cihazın kapağı
2. Lastikli conta
3. Çıkarılabilir iç kapak
4. Buhar tahliye noktası
5. Hazne
6. Kapak açma düğmesi
7. Kontrol paneli
8. Dış gövde
9. Taban
10. Taşıma sapı
11. Buhar tahliye valfı
12. Düz kaşık
13. Kepçe
14. Ölçme kabı
15. Buharlı pişirme kabı
16. Kepçe/kaşık tutacağı
17. Enerji kablosu

Düğmeler A2

1. «REHEAT/CANCEL» («Isıtma/İptal») — ısıtma fonksiyonun açılması/kapanması, pişirme programının durdurulması, mevcut ayarların iptali
2. «TIMER» («Pişirmeyi erteleme») — pişirme başlangıcının ertelenmesi için zaman ayarının yapılması
3. Ekran
4. «HOUR» («Saat») — pişirme zamanının ayarlanması ve pişirme başlangıcının ertelenmesi modlarındaki saat ayarının yapılması
5. «START» («Başlatma») — seçilmiş programın başlatılması; otomatik sıcak tutma modunun ön kapatması ve daha sonra tekrar açılması
6. «MENU» («Menü») — otomatik pişirme programının seçilmesi
7. «MIN» («Dakika») — pişirme zamanının ayarlanması ve pişirme başlangıcının ertelenmesi modlarındaki dakika ayarının yapılması

Ekranın tanıtımı A3

1. Pişirme zamanının / pişirme başlangıcının ertelenme zamanının göstergesi
2. Program «FRY» göstergesi
3. Başlangıç erteleme fonksiyonunun göstergesi
4. Seçilmiş pişirme programının göstergesi

I. SÖMÜRÜ BAŞLAMADAN ÖNCE

Ürünü dikkatli bir şekilde açınız ve kutudan çıkarınız. Tüm ambalaj malzemeleri ve reklam yapıştırmaları çıkarınız (seri numarasını taşıyan yapıştırmalar haricinde).

Ürüne ait seri numaranın bulunmaması, otomatik olarak garanti servis hakkınızı yok eder.

Cihaz gövdesini ıslak mendil ile siliniz. Kabı ılık sabunlu su ile yıkayınız. İyice kurutunuz. İlk kullanım sırasında, cihazın arızalı olduğundan kaynaklanmayan yabancı kokusu oluşabilir. Bu durumda cihazı temizlemeniz gerekir. (*sayfa 105*).

Dikkat! Her türlü arızaların bulunduğu sürece cihazın kullanılması yasaktır

II. MULTİ PİŞİRİCİNİN ÇALIŞTIRILMASI

İlk çalıştırmadan önce

Cihazı sert ve düz yatay yüzeyine yerleştiriniz. Buhar valfinden çıkan sıcak buhar; duvar kağıdına, dekoratif kaplamasına, eletronik cihazlarına ve diğer neme ve sıcağa dayanıklı olmayan eşyaların üzerine sıçramaması için dikkat ediniz. Pişirmeden önce, multi pişiricinin dış ve görünür iç parçaların hasarlı ve kusurlu olmadığından emin olunuz. Kap ile ısıtıcı unsurların arasında hiç bir yabancı cisim bulunmamalıdır.

Pişirme zamanının ayarlanması

Çok fonksiyonlu pişirici REDMOND RMC-M4500 modelinde, her program için varsayılan olarak belirlenmiş olan pişirme zamanının değiştirilmesi imkânı öngörülmüştür. Değişiklik adımları ve zaman ayarı olası aralığı seçilen programa bağlıdır (*sayfa 105*)

1. Program seçtikten sonra «HOUR» düğmesine basarak saat değerini ayarlayınız. «MIN» düğmesine basarak dakika değerini ayarlayınız. Zaman değerlerinin hızlı değişmesi için ilgili düğmeye basılı tutunuz.
2. Pişirme zamanını bir saatten az olarak ayarlamak için zaman ayarı modunda «HOUR» düğmesine gösterge sıfırlayana kadar basınız. Ardından «MIN» düğmesine basarak istenilen dakika değerini ayarlayınız.
3. Pişirme zamanının ayarı yapıldıktan sonra (ekran yanıp sönmeye devam ediyor) seçilen pişirme programına uygun olarak sonraki aşamaya geçiniz. Yapılmış ayarların iptali için «REHEAT/CANCEL» düğmesine basıp, pişirme programını baştan giriniz.

Size kolaylık sağlamak için, pişirme programlarında ayarlanan zaman aralığı minimum değerler ile başlar. Bu, ana zamanda yemek pişmediği halde, programın çalışmasının kısa bir süre için uzatılması olanağını sağlar.
«STEAM», «SOUP», «PILAF» programlarında ayarlanmış pişirme süresi için geri sayım cihazın belirtilen sıcaklık seviyesine ulaştıktan sonra başlar.
Örneğin, «STEAM» programının başlatılmasından sonra pişirme süresi için geri sayım ancak haznedeki suyun kaynaması ve yeterli miktarda buhar oluşması ile başlar.

Başlangıç erteleme fonksiyonu

Başlangıç erteleme fonksiyonunun sayesinde pişirme işleminin bitmesi gerektiği zamanı ayarlayabilirsiniz. Başlangıç erteleme süresi ayarlandığında, bu süreye seçilen pişirme programının çalışma zamanının dâhil edilmesi gerekir. Başlangıç erteleme fonksiyonunda, 10'ar dakikalık adımlar ile 1–24 saat ayar aralığı mevcuttur.

1. «MENU» düğmesine basarak istediğiniz pişirme programını seçiniz.
2. Başlangıç erteleme fonksiyonunun zaman ayarını yapmak için «TIMER» düğmesine basınız. Ekranda «Timer» göstergesi yanar; zamanlayıcı yanıp sönmeye başlar.
3. 24 saatlik zaman biçiminde saati ayarlamak için «HOUR» düğmesini kullanınız, «MIN» düğmesi yardımıyla dakika değerini belirtiniz. Zaman değerlerinin hızlı değişmesi için ilgili düğmeye basılı tutunuz.
4. Pişirme zamanını bir saatten az olarak ayarlamak için zaman ayarı modunda «HOUR» düğmesine gösterge sıfırlayana kadar basınız. Ardından «MIN» düğmesine basarak istenilen dakika değerini ayarlayınız.
5. Yapılmış ayarların iptali için «REHEAT/CANCEL» düğmesine basıp, pişirme programını baştan giriniz.
6. Başlangıç erteleme zamanını ayarladıktan sonra «START» düğmesine basınız. «START» düğmesine ışığı yanar ve pişirme sürecinin sonuna kadar kalan zamanın geri sayımı başlar.

Belirtilmiş erteleme zamanı pişirme programının çalışmasının zamanından az veya eşit olduğu halde pişirme süreci «START» düğmesine basıldıktan hemen sonra başlar.
Başlangıç erteleme fonksiyonu, «FRY» programı dışında bütün otomatik pişirme programları için kullanılabilir.
Tarif, çabuk bozulan gıdaları (yumurta, taze süt, et, vb) içeriyorsa, başlangıç erteleme fonksiyonunun kullanılması tavsiye edilmez.
Başlangıç erteleme zamanı ayarlandığında, «STEAM», «SOUP», «BOIL» programlarında geri sayım cihazın gerekli sıcaklığa ulaştıktan sonra başlayacağı göz önünde tutulmalıdır.

Sıcak tutma fonksiyonu (otomatik sıcak tutma)

Bu fonksiyon, pişirme programının çalışması bittiğinde otomatik olarak devreye girer ve hazır yemeğin sıcaklığını 24 saat boyunca 70–75°C civarında tutar. Sıcak tutma modu açıldığında «REHEAT/CANCEL» düğmesinin ışığı yanar. Fonksiyonun çalışma süresi ekranda görüntüye gelir.
Gerekirse, sıcak tutma fonksiyonunu «REHEAT/CANCEL» düğmesine basarak devre dışı bırakabilirsiniz.

Sıcak tutma fonksiyonunun ön kapatması

Pişirme programının çalışmasının bitiminde sıcak tutma fonksiyonunun açılması bazen uygun değildir. Bunu göz önünde tutarak, REDMOND RMC-M4500 çok fonksiyonlu pişiricide bu fonksiyonun ana programın çalışmasının bitmesinden önce ön kapatma imkânı öngörülmüştür. Bunu yapmak için, program hemen başladıktan sonra veya programın çalışmasının süresince «START» düğmesine basınız. Fonksiyonu tekrar devreye almak için, «START» düğmesine tekrar basınız.

Isıtma fonksiyonu

REDMOND RMC-M4500 çok fonksiyonlu pişirici soğuk yemeklerin ısıtılması için kullanılabilir.

1. Pişirme haznesine yemekleri koyunuz. Pişirme haznesini cihaza yerleştiriniz.
2. Kapağı kapatıp, cihazın elektrik fişini prize takınız.
3. «REHEAT/CANCEL» düğmesine basınız. Düğmenin göstergesi yanar. Zamanlayıcı sürenin sayımını başlatır.
4. Cihaz, yemekleri 70–75°C dereceye kadar ısıtır. Sıcaklık 24 saat boyunca bu seviyede tutulur.
5. Isıtma fonksiyonunun kapatması için «REHEAT/CANCEL» düğmesine basınız. Düğmenin ışığı sönecektir.

Çok fonksiyonlu pişirici, yemekleri 24 saat boyunca ısınmış halde muhafaza etmekle beraber, lezzetinde değişikliklere yol açılabildiği için, yemekleri ısıtma modunda 2–3 saatten fazla bekletilmesi tavsiye edilmez.

Otomatik programların kullanımı süresince atılacak genel adımlar

1. Tarife göre gerekli malzemeleri hazırlayıp, pişirme haznesine koyunuz. Sıvı dâhil olmak üzere, tüm malzemelerin haznenin iç yüzeyindeki cetvelin «max» çizgisini geçmeyeceğine dikkat ediniz.
2. Pişirme haznesini cihazın gövdesine yerleştiriniz. Isıtma elemanı ile temas halinde olduğundan emin olunuz.
3. Pişirici kapağını oturana kadar kapatınız. Cihazı elektrik şebekesine bağlayınız.
4. «MENU» düğmesine basarak pişirme programını seçiniz (ekranda ilgili program ve varsayılan olarak ayarlanmış zaman göstergesi yanacaktır).
5. Her program için varsayılan olarak ayarlanmış pişirme süresini değiştirmek için «HOUR» ve «MIN» düğmeleri kullanınız.
6. Gerekirse, başlangıç ertelemesini ayarlayınız.
7. «START» düğmesine basınız. «START» düğmesinin ışığı ve ekranda «Keep warm» göstergesi yanar. Seçilen pişirme programı ve geri sayım başlar. «START» düğmesine tekrar basarak sıcak tutma fonksiyonunu önceden devre dışı bırakabilirsiniz (ekranda «Keep warm» göstergesi söner).
8. Program tamamlandığında sinyal sesi duyulur. Ayarlamalara göre cihaz sıcak tutma moduna («REHEAT/CANCEL» düğmesinin ışığı yanar; ekranda ilgili fonksiyonunun süresi görünür) veya bekleme moduna geçer.
9. Seçilmiş programın iptali, pişirme sürecinin durdurulması veya sıcak tutma fonksiyonunun devre dışı bırakılması için «REHEAT/CANCEL» düğmesine basınız.

«RICE/GRAIN» programı

Bu program, değişik tahıllardan kıvamında yapılan yemeklerin ve garnitürlerin hazırlanması için tavsiye edilir. Varsayılan pişirme süresi 30 dakikadır. Pişirme süresi, 5 dakika ile 1,5 saat zaman aralığında 1'er dakikalık adımlar ile elle ayarlanabilir.

«PILAF» programı

Bu program, farklı pilav çeşitlerinin yapılması için tavsiye edilir. Varsayılan pişirme süresi 60 dakikadır. Pişirme süresi, 5 dakika ile 2 saat zaman aralığında 5'er dakikalık adımlar ile elle ayarlanabilir. Pişirme programının çalışma süresinin geri sayımı, cihazın çalışma moduna girdikten sonra başlar.

«STEAM» programı

Bu program, sebze, balık, et, diyet ve vejetaryen ve çocuk yemeklerinin buharda pişirilmesi için tavsiye edilir. Varsayılan pişirme süresi 30 dakikadır. Pişirme süresi, 10 dakika ile 2 saat zaman aralığında 5'er dakikalık adımlar ile elle ayarlanabilir. Pişirme programının çalışma süresinin geri sayımı, su kaynadıktan ve pişirme haznesinde buharın yeterince yoğunlaşmasından sonra başlar.
Buharda pişirmek için özel kap kullanınız (cihaz ile birlikte teslim edilir):

1. Hazneye 600–1000 ml su doldurunuz. Buharlı pişirme kabını hazneye yerleştiriniz.
2. Tarife göre malzemeleri ölçüp hazırlayın, düz olarak kaba koyun, ardından

TUR

pişirme haznesini cihazın gövdesine yerleştiriniz. Isıtma elemanı ile temas halinde olduğundan emin olunuz.

3. «Otomatik programların kullanımı süresince atılacak genel adımlar» bölümündeki talimatlara uyunuz.

İlgili program için varsayılan süre ayarlarını kullanmıyorsanız «Farklı gıdaların buharda pişirilmesi için tavsiye edilen pişirme süreleri» tablosunu kullanınız (sayfa 105).

«SOUP» programı

Bu program, çeşitli çorbalar, etli jöle, komposto ve içecek hazırlanması için tavsiye edilir. Varsayılan pişirme süresi 60 dakikadır. Pişirme süresi, 20 dakika ile 8 saat zaman aralığında 5'er dakikalık adımlar ile elle ayarlanabilir. Pişirme programının çalışma süresinin geri sayımı, haznede gerekli sıcaklığa ulaşıldıktan sonra başlar.

«BOIL» programı

Bu program, sebze ve kuru baklagillerin pişirilmesi için tavsiye edilir. Varsayılan pişirme süresi 40 dakikadır. Pişirme süresi, 5 dakika ile 2 saat zaman aralığında 5'er dakikalık adımlar ile elle ayarlanabilir. Pişirme programının çalışma süresinin geri sayımı, haznede gerekli sıcaklığa ulaşıldıktan sonra başlar.

«OATMEAL» programı

Bu program, sütlü mamalar pişirilmesi için tavsiye edilir. Varsayılan pişirme süresi 25 dakikadır. Pişirme süresi, 5 dakika ile 1,5 saat zaman aralığında 1'er dakikalık adımlar ile elle ayarlanabilir.

Sütlü lapaların pişirilmesinde yarım yağlı pastörize edilmiş sütü kullanınız. Sütün taşmasını önlemek ve gerekli sonucu elde etmeniz için, pişirmeye başlamadan önce aşağıda belirtilen hareketleri yapmalısınız:

- Suyun tamamen temizleninceye kadar tek parça tohumlu taneleri(pirinç, karabuğday, darı gibir) iyice yıkayınız.
- Pişirilmesinden önce multi pişiricinin kabı tereyağ ile yağlayınız.
- Reçete kitabında belirtilen talimatlara göre bileşenleri ölçerek orantıyı takip ediniz; bileşenler miktarını orantılı olarak azaltınız veya artırınız.
- Kaymağı alınmamış sütün kullanılmasında tatlı su ile 1:1 orantılı olarak sulandırınız.

Süt ve tohumların özellikleri, üretim yerleri ve üreticiye bağlıdır. Değiştiğinde, hazırlama sonuçlarını etkileyebilir.

«STEW» programı

Bu program, sebze, et, kümes hayvanları ve deniz ürünleri yavaş pişirilmesi için tavsiye edilir. Varsayılan pişirme süresi 60 dakikadır. Pişirme süresi, 20 dakika ile 12 saat zaman aralığında 5'er dakikalık adımlar ile elle ayarlanabilir.

«BAKE» programı

Bu program, kek, güveç, mayalı ve yaprak hamuru ürünlerinin pişirilmesi için tavsiye edilir. Varsayılan pişirme süresi 50 dakikadır. Pişirme süresi, 20 dakika ile 4 saat zaman aralığında 10'ar dakikalık adım ile elle ayarlanabilir.

«FRY» programı

Bu program, et, sebze, kümes hayvanlarının ve deniz ürünlerinin kızartılması için tavsiye edilir. Varsayılan pişirme süresi 15 dakikadır. Pişirme süresi, 5 dakika ile 1 saat zaman aralığında 1'er dakikalık adımlar ile elle ayarlanabilir. Başlangıç erteleme fonksiyonu bu programda mevcut değildir.

«YOGURT» programı

Bu programın yardımıyla lezzetli ve sağlıklı ev yoğurdu elde edebilirsiniz. Varsayılan pişirme süresi 8 saattir. Pişirme süresi, 30 dakika ile 12 saat zaman aralığında 30 dakikalık adım ile elle ayarlanabilir. Sıcak tutma fonksiyonu bu programda mevcut değildir.

Yoğurt hazırlanması için özel REDMOND RAM-G1 yoğurt kap setini kullanabilirsiniz (sete dâhil değildir).

III. EK OLANAKLARI

- Hamur yoğurması
- Ekmek yapılması
- Fondü pişirmesi
- Mama ısıtılması
- Sıvı ürünlerin pastörizasyonu
- Kullanılan kapların ve bireysel hijyen ürünlerinin sterilizasyonu

IV. AKSESUARLAR

Çok fonksiyonlu pişirici için tamamlayıcı aksesuarları ayrı olarak satın alabilirsiniz.

Çeşitleri, satın alma işlemi ve cihazınızın modeline uyumluluğu hakkında bilgi almak için ülkenizde bulunan Yetkili Servisimiz ile bağlantı kurunuz.

RAM-CL1 — rahat ve güvenli şekilde haznenin çıkarılması için kullanılan maşa. Kaymaz ve kabın dış yüzeyini çizmez.

RHP-M01 — jambon presi. Et, kümes hayvanlar ve balık gibi malzemelerden baharatlı ve dolgu malzemeli jambon, rulo ve diğer enfes yemeklerin yapılması için kullanılan pres.

RAM-G1 — kapaklarında işaretlenebilen yoğurt kap seti (4 adet).

RB-A503 — yapışmaz kaplamalı hazne (kaplama DAIKIN® Japonya), 5 litrelik. Yüksek kaliteli yapışmaz kaplama, en az miktarda sıvı ve katı yağlar kullanılarak yemeklerin doğal lezzetini koruyacak şekilde pişirmesini sağlar.

RB-C502 — seramik kaplamalı hazne (kaplama ANATO® (Kore), 5 litrelik. Geleneksel yapışmaz kaplamalardan farklı olarak, seramik kaplama mekanik etkilere daha dayanıklıdır.

RB-S500 — paslanmaz çelik hazne, 5 litrelik. Hazır malzemeler haznenin içinde blender ile çırpılabilir.

VI. PİŞİRME İLE İLGİLİ TAVSİYELER

Pişirme sırasında oluşan hatalar ve bunların gidirilme yöntemleri

Bu bölümde, multi pişiricileri kullanarak pişirme sırasında oluşan tipik hatalar hakkında bilgi edinebilir, muhtemel nedenleri ve bunların gidirilme yöntemleri öğrenebilirsiniz.

YEMEK HALEN TAMAMEN PİŞMEMİŞ

Sorunun muhtemel nedenleri	Gidirilme yöntemi
Cihazın kapağını kapatmaya unuttuğunuz yada sıkı kapatmadığınız için pişirme sıcaklığı yeterli seviyede değildi.	Pişirme sırasında gerekli olmadığı zamanlarda multi pişiricinin kapağı açmayınız. Kapağı fiske sesi gelinceye kadar kapatınız. Cihaz kapağının sıkı kapatılması için hiç bir engel olmadığını ve iç kapakta bulunan sıkılaştırıcı kauçuk parçanın deforme olmadığından emin olunuz.
Kap ve ısıtıcı unsuru birbiri ile zayıf temasta bulunmaktadırlar. Bu yüzden pişirme sıcaklığı yeterli seviyede değildi.	Kap, cihaz gövdenin içine düz olarak yerlestirilmelidir. Kabın dibini, ısıtan diskine sıkıca bitişik olmalıdır. Multi pişiricinin çalışma hücresinde yabancı cisimleri bulunmadığından emin olunuz. Isıtan diskin kirli olmamasına dikkat ediniz.
Yemeğin bileşenlerin seçimi yanlıştır. Bu bileşenler seçilen pişirme yöntemine uygun değil ya da yanlış pişirme programını seçiniz. Bileşenleri çok iri taneli olarak doğranmıştır., yemeklerin konmasına ilişkin genel oranı ihlal edilmiştir. Pişirme zamanı yanlış ayarladınız (ya da yanlış hesaplama yaptınız). Seçmiş olduğunuz reçetenin, bu multi pişiricide hazırlanması için uygun değildir.	Kontrol edilmiş reçetelerin takip edilmesi arzu edilir (bu modele adapte edilmiş reçeteleri). Sadece güvenebilecek reçetelere göre yemek pişiriniz. Bileşenlerin seçimi, doğrama şekli, konma oranı, program seçimi ve pişirme zaman seçimi, seçilmiş reçeteye uygun olmalıdır.
Buharda pişirilmesinde: Yeterince buhar yoğunluğu sağlaması için kapta çok az su vardır.	Suyu, reçetede öngörülen miktara göre kabın içine ilave ediniz. Şüphe ediyorsanız, pişirme sırasında suyun seviyesini kontrol ediniz.
Kızartma sırasında: Kabın içine çok fazla bitkisel yağ koydunuz. Kabın içinde fazla nem oranı vardır.	Normal kızartmasında yağın kabın dibini ince tabaka olarak kapanması yeterlidir. Fritöz içinde kızartmasında ilgili reçetede öngörülen talimatlara uyunuz.
	Reçetede aksi görülmediyse kızartma sırasında multi pişiricinin kapağını kapatmayınız. Taze dondurulmuş yemeklerin kızartmadan önce mutlaka buzunu çözdürünüz ve suyu boşaltınız.
Haşlama sırasında: Yüksek asitli ürünlerin haşlanmasında suyun çekilmesi	Bazı yemeklerin, haşlamadan önce özel işlenmesini gerekir: yıkama, ön kızartma gibi. Seçilen reçetede öngörülen tavsiyeleri takip ediniz.
Hamur ürünlerin pişirilmesinde (hamur iyi pişmemiş): — Hamur yoğurması sırasında hamur iç kapağına yapışmış ve buhar çıkma valfini kapatmıştır.	Kabın içine, kullanacağınız hamuru az miktarda koyunuz.
Hamur ürünlerin pişirilmesinde (hamur iyi pişmemiş): — Kabın içine fazla hamur koydunuz.	Hamur ürününü kabın içinden çıkarınız, çevirip tekrar kabın içine koyunuz. Yemeklerin tamamen hazır olmasına kadar pişirmeye devam ediniz. Bundan sonraki hamur ürünlerinin pişirilmesinde kulanacağınız hamuru daha az miktarda koyunuz.

YEMEK FAZLA PİŞMİŞ

Yemek türünün seçilmesi yanlış olmuş yada pişirme zamanını yanlış ayarladınız. (hesapladınız). Bileşenlerin boyutları çok olmuş.	Kontrol edilmiş reçeteye bakınız (cihazın belli modellere adapte edilmiş reçetelere göre yemeğinizi pişiriniz). Bileşenlerin seçimi, doğrama şekli, konma oranı, program seçimi ve pişirme zaman seçimi, seçilmiş reçeteye uygun olmalıdır.
Pişirmeden sonra hazır yemek otomatik ısıtmada fazla beklemiş.	Otomatik ısıtma fonksiyonunun uzun süreli kullanılması tavsiye edilmez. Multi pişirici modelinizde bu fonksiyonun ön kapatma imkanı varsa kullanınız.

HAŞLAMA SIRASINDA YEMEKLERİN SUYU ÇEKİLİR

Süt lapasının pişirilmesinde süt çekilir.	Sütün kalitesi ve özellikleri, üretim yeri ve üretim koşullarına bağlıdır. Sadece ultra pastörize edilmiş süt (yağ oranı %2,5'ye kadar) kullanmanızı tavsiye ederiz. Gerektiğinde sütü az miktarda su ile sulandırabilirsiniz *(sayfa 104)*.
Haşlamadan önce bileşenler işlenmemiş ya da yanlış işleme görmüştür (az yıkanması gibi). Bileşenlerin oranı yanlış ya da yemek türü yanlış seçilmiştir.	Kontrol edilmiş reçeteye bakınız (cihazın belli modellere adapte edilmiş reçetelere göre yemeğinizi pişiriniz). Bileşenlerin seçimi, doğrama şekli, konma oranı, program seçimi ve pişirme zaman seçimi, seçilmiş reçeteye uygun olmalıdır. Tek parça tahıllı taneler, et, balık ve deniz ürünlerini her zaman temiz suda iyice yıkayınız.

YEMEĞİN DİBİ TUTUYOR

Kap, önceki yemeklerin pişirilmesinden kalan kirlenmeden tam temizlenmemiş. Kabın dibi tutmaya karşı kaplaması bozulmuştur.	Pişirmeden önce kap iyice temizlendiği ve dibin tutmaya karşı kaplamasının hasar görmediğinden emin olunuz.
Yemeklerin genel konma miktarı, reçetede öngörülen miktardan az.	Kontrol edilmiş reçeteye bakınız (cihazın belli modele adapte edilmiş reçeteye göre pişiriniz).
Aşırı uzun pişirme zamanı ayarladınız.	Pişirme zamanını azaltınız ya da cihaz modelinize adapte edilmiş reçetede öngörülen talimatlara uyunuz.

Kızartmada: kabın içine yağ koymayı unuttunuz; pişirilen yemekleri karıştırmadınız ya da geç çevirdiniz.	Normal kızartmada kabın içine az miktarda ayçiçek yağı ilave ediniz (ayçiçek yağı, kabın dibinin ince tabaka olarak kaplamalıdır). Yemeklerin düzenli kızartılması için bunları periyodik olarak karıştırmanız ya da belirli aralıkta çevirmeniz gerekir.
Hafif ateşte pişirmesinde: kabın içinde nem oranı düşüktür.	Kabın içine daha çok sıvı ilave ediniz. Pişirme sırasında gerekli olduğu halleri dışında multi pişiricinin kapağını açmayınız.
Haşlamada: kabın içinde çok az sıvı kalmış (bileşenlerin oranı yanlış).	Sıvı ile katı bileşenlerin doğru oranını takip ediniz.
Hamur ürünlerin pişirmesinde: Pişirmeden önce kabın iç yüzeyini yağlamadınız	Hamuru konmadan önce kabın dibini ve çeperlerini tere yağ ya da Ayçiçek yağı ile yağlayınız (kabın içine yağ dökmeyiniz!).

ÜRÜNÜN DOĞRAMA ŞEKLİ BOZULMUŞ

Kabın içinde bulunan yemeği fazla çevirdiniz.	Normal kızartmada yemeklerinizi 5–7 dakikadan daha fazla karıştırmayınız.
Çok uzun pişirme zamanı ayarladınız.	Pişirme zamanını azaltınız ya da cihaz modelinize adapte edilmiş reçetede öngörülen talimatlara uyunuz.

HAMUR ÜRÜNÜ NEMLİ/YAŞLI OLMUŞ

Fazla nem veren uygun olmayan bileşenler kullanılmıştır (sulu sebze ya da meyve, dondurulmuş meyveler, yoğurt gibi vs.)	Bileşenleri, pişirme reçetesine göre seçiniz. Çok fazla nem ihtiva eden bileşenleri seçmemeye özen gösteriniz ya da bunları olabileceği en az miktarda kullanınız.
Hazır hamur ürünü kapalı multi pişiricide fazla beklettiniz.	Yemekleri hazır olduğunda multi pişiriciden hemen çıkarmaya çalışınız. Gerektiğinde pişirilmiş ürünü, multi pişiricinin içinde kısa sürede otomatik ısıtma programında bekletebilirsiniz.

HAMUR ÜRÜNÜ KABARMAMIŞ

Yumurta ve şekeri az çırpıp köpürttünüz.	Kontrol edilmiş reçeteye dayanınız (cihazın belli modele adapte edilmiş reçeteye göre pişiriniz). Bileşenlerin seçimi, doğrama şekli, konma oranı, program seçimi ve pişirme zaman seçimi, seçilmiş reçeteye uygun olmalıdır.
Hamur, kabartma tozu ile fazla zaman içinde bırakılmıştır.	
Unu elemediniz ya da hamuru az yoğurdunuz.	
Bileşenlerin konmasında hata olmuştur.	
Seçmiş olduğunuz reçete, bu multi pişirici modelinde pişirilmesi için uygun değildir.	

REDMOND multi pişiricinin bazı modellerinde «STEW» ve «SOUP» programlarda kabın içindeki sıvı az kaldığında cihazın aşırı ısınmaya karşı koruma sistemi açılır. Bu durumda pişirme programı durur. Multi pişirici otomatik ısıtma moduna geçer.

Farklı gıdaların buharda pişirilmesi için tavsiye edilen pişirme süreleri

	Malzeme	Ağırlık, gr / adet	Su hacmi, ml	Pişirme süresi, dakika
1	Dana filetosu (1,5–2 santim kuşbaşı halinde)	500	800	40
2	Kuzu filetosu (1,5–2 santim kuşbaşı halinde)	500	800	40
3	Tavuk filetosu (1,5–2 santim kuşbaşı halinde)	500	800	20
4	Köfte	500	800	25/40
5	Balık filetosu	300	800	15
6	Dondurulmuş deniz ürünlerinin karışımı	300	800	5
7	Patates (4 dilime ayrılmış halde)	500	800	20
8	Havuç (1,5–2 santim küpler halinde)	500	800	35
9	Pancar (4 dilime ayrılmış halde)	500	1500	90
10	Dondurulmuş sebze	500	800	5
11	Buharda pişmiş yumurta	5 adet	800	10

Yukarıda verilen bilgiler sadece genel tavsiye niteliğini taşımaktadır. Gerçek zamanı, belli ürün kalitesine ve tadımsal tercihinize göre değişebilir.

Pişirme programlarının tablosu (fabrika ayarları)

	Kullanma önerileri	Varsayılan pişirme süresi, dakika	Pişirme süresinin zaman aralığı/ ayar adımı	Başlangıç erteleme	Çalışma modunun beklenmesi	Otomatik sıcak tutma
RICE/ GRAIN	Tahılların, tek veya çok bileşenli garnitürlerin hazırlanması. Tahılların suda haşlanması.	30	5 dakika – 1 saat 30 dakika / 1 dakika	+	–	+
PILAF	Etli, balıklı, tavuklu, sebzeli pilav.	60	5 dakika – 2 saat / 5 dakika	+	–	+
STEAM	Buharda yumurta omleti, et, balık ve sebze yemeklerinin pişirilmesi.	30	10 dakika – 2 saat / 5 dakika	+	+	+
SOUP	Et, tavuk suyu, çeşitli çorbalar. Etli jölenin hazırlanması.	60	20 dakika – 8 saat / 5 dakika	+	+	+
BOIL	Sebze ve baklagillerin haşlanması.	40	5 dakika – 2 saat / 5 dakika	+	+	+
OATMEAL	Sütlü mama.	25	5 dakika – 1 saat 30 dakika / 1 dakika	+	–	+
STEW	Et, balık, sebze veya çok bileşenli yemeklerin yavaş pişirilmesi.	60	20 dakika – 12 saat / 5 dakika	+	–	+
BAKE	Bisküvi, güveç, mayalı ve yaprak hamuru ürünleri.	50	20 dakika – 4 saat / 10 dakika	+	–	+
FRY	Et, balık, sebze veya çok bileşenli yemeklerin kızartması.	15	5 dakika – 1 saat / 1 dakika	–	–	+
YOGURT	Farklı yoğurt çeşitlerinin yapımı.	480	30 dakika – 12 saat / 30 dakika	+	–	–

VI. BAKIM VE TEMİZLİK

Cihazı temizlemeden önce elektrikten ayrıldığından ve tamamen soğuduğundan emin olunuz. Yumuşak bez ve abraziv olmayan bulaşık deterjanları kullanınız. Cihazın temizleme işlemini kullanılmasından hemen sonra yapmanızı tavsiye ederiz. İlk kullanmadan önce ya da pişirmeden kalan kokuları yok etmek amacıyla «STEAM» programda 15 dakikada limon yarısını pişirmenizi tavsiye ederiz.

Temizleme sırasında abraziv maddeleri, abrazif kaplı süngerleri ve kimyasal agresif maddeleri kullanması yasaktır.

- Gerektiğinde cihaz gövdesini temizleyiniz.
- Kabı, her kullanmadan sonra temizleyiniz. Bulaşık makinesinde yıkayabilirsiniz. Temizlemeden sonra kabın dış yüzeyini kurutunuz.
- İç alüminyum kapağının ve buhar valfının her kullanımdan sonra temizlenmesi tavsiye edilir.

İç alüminyum kapağının temizlenmesi için:

1. Pişirici kapağını açın.
2. Kapağın iç tarafının alt kısmında bulunan iki plastik tutucu aynı anda açılana kadar birbirine doğru bastırınız.
3. Kendinize ve aşağı biraz çekerek zorlamadan iç alüminyum kapağını çıkartınız.
4. Kapakların yüzeylerini nemli bez veya peçete ile siliniz. İhtiyaç olduğunda bulaşık deterjanı kullanınız.
5. Cihazı, aynı işlemleri bu kez ters sıralama ile yaparak yeniden monte ediniz. Alüminyum kapağını üst yuvalara takıp ana kapakla birleştiriniz. Hafif bastırarak, kapağın yerine oturtana kadar plastik tutuculara basınız. İç alüminyum kapak sabitlenmeli.

Buhar valfının temizlenmesi için (cihazın üst kapağında bulunur):

1. Buhar valfını, kapağından tutup küçük bir çaba ile yukarı ve kendinize doğru çekerek dikkatli şekilde çıkarınız.
2. Ok yönünde açma/kapatma mandalına basıp valfın kapağını açınız.
3. Valfı ve kapağını yıkayınız.
4. Buhar valfının kapağını kapatınız ve buhar valfını açma çıkıntısı arkaya doğru bakacak şekilde cihazın kapağına yerleştiriniz.

Bu modelde, cihazın gövdesinde pişirme haznesi etrafında bulunan özel boşlukta biriken yoğunlaşmış su havlu ile kolayca silinebilir.

VII. SERVİS MERKEZİNE BAŞVURMADAN ÖNCE

Monitörde görülen hata mesajı	Muhtemel arıza	Hatanın gidirilmesi
E1 – E3	Sistem hatasıdır. Kontrol panelinin ya da ısıtan unsurun bozulması olabilir.	Cihazı elektrik ağından ayırınız, soğumaya bırakınız. Kapağı sıkıca kapatınız ve cihazı tekrar elektrik ağına bağlayınız. Tekrar çalıştırmada sorun hala görünüyor ise yetkili servis merkezine başvurunuz.

Arıza	Muhtemel sebebi	Arızanın gidirilmesi
Açılmıyor.	Elektrik ağından beslenme yoktur.	Elektrik ağındaki gerilimi kontrol ediniz.
Yemek fazla uzun zamanda pişiyor.	Elektrik ağından düzensiz beslenmesi.	Elektrik ağındaki gerilimi kontrol ediniz.
	Kap ile ısıtan unsuru arasına yabancı cisim girmiştir.	Yabancı cisimi çıkarınız.
	Multi pişiricinin gövdede bulunan kap düzgün yerleştirilmemiş.	Kabı, eğilim olmadan düzgün yerleştiriniz.
	Isıtan unsuru kirlenmiştir.	Cihazı elektrik ağından ayırınız, soğumaya bırakınız. Isıtan unsuru temizleyiniz.

VIII. GARANTİ YÜKÜMLÜLÜKLERİ

Bu ürün için, satın alındığı tarihten başlamak üzere 2 yıl süreli garanti süresi öngörülmüştür. Garanti süresi içinde üretici; her türlü fabrika hatası, kalitesiz malzemeler ya da montaj hatası ile ilgili arızalar çıkması halinde ilgili parçaların tamir yada değiştirim ya da cihazı tamamen değiştirme yükümlülüğünü üzerine alır. Garanti, satın alma tarihi mağazanın mühür ile ve orijinal garanti kuponunda satıcının imzası ile onaylandığı takdirde yürürlüğe girer. İş bu garanti; ürün kullanma kılavuzuna uygun olarak kullanıldığı, tamir edilmediği, sökülmediği, hatalı davranıştan dolayı hasara uğramadığı ve takımının içeriği tamamen muhafaza edildiği zamanda kabul edilir. İş bu garanti, ürünün doğal yıpranması ve sarf malzemelerini kapsamamaktadır (filter, ampül, seramik ve teflon kaplamalar, sıkılaştırıcı parçası gibi).

Üretici tarafından belirlenen ürün ömür boyu, satın alındığı tarihten itibaren 5 yıldır (ürün çalıştırılması, iş bu kullanma kılavuzunda belirlenen talimatlara ve diğer ilgili teknik standartlara uygun olması halinde).

⚠ *Ambalaj, kullanma kılavuzu ve cihazı, yerel atıklar işleme programına göre işledikten sonra yararlanmalıdır. Bu tür ürünleri diğer evsel atıklarla birlikte atmayınız.*

⚠قبل استخدام الجهاز إقرأ تعليمات استخدامه بانتباه وأحفظها بمثابة الدليل. يمدد استخدام الجهاز الصحيح مدة خدمته كثيرا.

تدابير الأمن

لا يتحمل الصانع المسؤولية عن الأضرار تتسبب من عدم مراعاة متطلبات السلامة وقواعد استخدام الجهاز.

- يقصد الجهاز للإستخدام.المنزلي فقط. إستخدام الجهاز الصناعي أو الأخر هو مخالفة القواعد لإستخدام الجهاز المقرر.
- قبل اتصال الجهاز بالشبكة الكهربائية تأكد أن يناسب جهدها بالجهد الإسمي لتغذية الجهاز (**أنظر المواصفات التقنية أو لوحة الشركة المصنعة للمنتج**).
- استخدم سلك التوصيل المصمم لقدرة الجهاز المستهلكة – قد يأدّي عدم تناسب البارامترات إلى إنقطاع التيار أو التهاب الكابل.
- لا اتصل الجهاز إلا بمأخذ مؤرضة – **هذا هو مطالبة الحماية من الضربة الكهربائية**. اذا استخدم سلك التوصيل فتأكد أنه مؤرض كذلك.

إنتباه! يتسخن جسم الجهاز والقدرة والأجزاء المدنية إثناء العمل! احذر! استخدم قفافيز الطبخ. لا انحن على الجهاز عند فتح الغطاء من أجل تجنب السمط عن البخار الحار.

- إخرج الجهاز من بريزة الكهرباء بعد استخدامه واثناء تنظيفه أو نقله. انتشل السلك الكهربائي بيدين جافين وإمسكه بالفيشة ليس بالسلك.
- لا مدّ سلك التغذية الكهربائية في فتحات الأبواب أو بقرب من اجهزة التسخين. تأكد ألّا يتلوى السلك الكهربائي ولا ينطوى ولا يلامس الأشياء الحادة والزوايا وحوافّ الأثاثات.

اذكر: يمكن الإضرار الصدفي لكابل التغذية الكهربائية أن يأدّي إلى الخلال التي لا تطابق ظروف الضمان وكذلك إلى الضربة الكهربائية. يتطلب الكابل الكهربائي المتضرر تغييرا عاجلا في مركز الخدمة.

- لا ضع الجهاز على السطح الناعم، لا غطّيه إثناء العمل – هذا قد يأدّي إلى تجاوز حد التسخين وعطل الجهاز.
- يمنع استخدام الجهاز في الهواء الطلق – وقوع الماء أو المواد الغريبة داخل جسم الجهاز قد يأدّي إلى أعطله الخطيرة.
- قبل تنظيف الجهاز تأكد من قطع التيار عنه وأنه برد تماما. اتبع تعليمات تنظيف الجهاز بالضبط (الصفحة 111).

ARE

يمنع غمس جسم الجهاز في الماء أو وضعه تحت تدفق الماء!

- لا يتعين الجهاز لاستخدام من قبل الأطفال والأشخاص الذين ليس لهم معمومات وجبرة لازمة وكذلك المعوقين حركيا، حسيا وعقليا إلّا اذا كانوا تحت مراقبة الأشخاص الذين يكونون مسؤوليين عن أمنهم. لا أترك أطفال بدون المراقبة بقرب من الجهاز المشغّل.
- يمنع إصلاح الجهاز المستقل أو إدخال التغييرات في تصميمه. من الضروري أن يفعل مركز الخدمة المخول كافة الأعمال الخاصة بالخدمة والإصلاح. **قد يأدّي العمل غير الصحيح إلى عطل الجهاز، إصابات وإضرار الأملاك.**

المقدمة

I. قبل بدء الإستخدام 108
II. إستخدام جهاز طبخ متعدد الوظائف 108
III. امكانيات اضافية 109
IV.ملحقات اضافية 109
V. التوصيات الخاصة بالطبخ 110
VI. صيانة الطنجرة متعددة الطبخ 111
VII. قبل مراجعة إلى مركز الخدمة 111
VIII. إلتزامات الضمان 111

الخصائص التقنية

الموديل	RMC-M4500E
القوة	700 واط
الجهد	220-240 فولط، 50 هرتز
سعة الأنية	5 لتر
طلاء الأنية	سيراميك ضد
صمام البخار	قابل للتفكيك
علامات التنبيه	إنارة ديود رقمية

البرامج

1. RICE/GRAIN (الرز/الحبوب)
2. PILAF (رز باللحمة)
3. STEAM (طهي على البخار)
4. SOUP (الحساء)
5. BOIL (الغلي)
6. OATMEAL (الترند من الحبوب)
7. STEW (الطهي)
8. BAKE (الخبز)
9. FRY (القلي)
10. YOGURT (الزبادي)

الوظائف

التسخين التلقائي	الى 24 ساعة
إيقاف اولي للتسخين التلقائي	موجود
تسخين الاكلة	الى 24 ساعة
تأجيل التشغيل	الى 24 ساعة

التركيبة

طنجرة متعددة الطبخ وقد تم بداخلها تركيب:

آنية	واحدة
وعاء للطبخ على البخار	واحد
كأس قياس	واحدة
ملعقة مسطحة	واحدة
مغرفة	واحدة
مسند للمغرفة/الملعقة	واحد
كتاب „100 أكلة"	واحد
دليل الاستخدام	واحد
دفتر الصيانة	واحد
كابل التزويد بالطاقة الكهربائية	واحد
الطاقة الكهربائية	واحد

يحق للمصنّع ان يدخل بعض التحويرات على الشكل والتركيبة، وكذلك على المواصفات التقنية للمصنوع خلال عملية تطوير منتوجه دون اشعار اضافي حول هذه التحويرات.

تركيبة الطنجرة المتعددة الطبخ A1

1. غطاء الجهاز
2. حلقة مطاطية لاحكام الغلق
3. غطاء داخلي يفكك
4. ثقب خروج البخار
5. الأنية
6. زر رفع الغطاء
7. لوح التحكم مع شاشة الاشعار
8. الجسم
9. القاعدة
10. مقبض للحمل
11. صمام اطلاق البخار
12. ملعقة مسطحة
13. ملعقة حساء (مغرفة)
14. كأس قياس
15. وعاء للطهي على البخار
16. مسند للمغرفة والملعقة
17. الطاقة الكهربائية

وظائف الازرار A2

1. "REHEAT/CANCEL".

("التسخين/الغاء") – تشغيل – ايقاف وظيفة تسخين الاكلات، ايقاف عمل برنامج الطبخ، إلغاء الاعدادات التي تم ادخالها

2. "TIMER".

("تأجيل التشغيل") – تشغيل نظام تحديد وقت الانطلاق شاشة التنبيه

3. شاشة التنبيه
4. "HOUR".

("الساعة") – اختيار الساعة في انظمة تحديد وقت الطهي والانطلاق المؤجل

5. "START".

("الانطلاق") – تشغيل النظام الضروري للطبخ، ايقاف اولي ثم تشغيل لاحق للتسخين التلقائي

6. "MENU".

(„قائمة الاكلات") – اختيار النظام الاوتوماتيكي للطبخ

7. "MIN".

("دقائق") – اختيار عدد الدقائق في الانظمة التي تم فيها تحديد وقت الطبخ والانطلاق المؤجل

تركيبة شاشة الاشعار A3

1. مؤشر وقت الطبخ/وقت الانطلاق المؤجل
2. مؤشر برنامج "FRY"
3. مؤشر اشتغال وظيفة الانطلاق المؤجل
4. مؤشر برنامج الطبخ المختار

I. قبل بدء الإستخدام

افتح المنتج بحيطة وأخرجه من الصندوق، أمط كافة مواد الحزم وعلامات الإعلان المُلصقة باستثناء العلامة المُلصقة التي تحتوي على الرقم المتسلسل.افتح المنتج بحيطة وأخرجه من الصندوق، أمط كافة مواد الحزم وعلامات الإعلان المُلصقة باستثناء العلامة المُلصقة التي تحتوي على الرقم المتسلسل.

عدم الرقم المتسلسل على الجهاز يحرمكم من حق خدمة الضمان للقانية.

نظّف جسم الجهاز بقماش رطب. غسّل القدرة بالماء الدافئ الصابوني. جفّف بدقة. عند الاستخدام الأول قد تظهر الرائحة الغريبة وهي ليست نتيجة لعطل الجهاز. في هذه الحالة نظّف الجهاز (الصفحة 111).

إنتباه! يمنع استخدام الجهاز في ظهور أي عطل.

II. إستخدام جهاز طبخ متعدد الوظائف

قبل التشغيل الأول

ضع الجهاز على السطح الصلب المستوي الأفقي ألّا يقع البخار الحار الخارج من صمام البخار على ورق الجدران والطلاء الزخرفية والأجهزة الإلكترونية وغيرها من الأمتعة أو المواد التي قد تعانون من الرطوبة والحرارة العالية.

قبل الطبخ تأكد ألّا توجد أضرار، اماكن منفلقة وغيرها من خلال. يجب أن لا تكون مواد غرير بين القدرة وعنصر التسخين.

تعيين وقت الطهي

REDMOND RMC-M4500 تحتوي على امكانية تغيير وقت الطهي الذي وقع تعيينه افتراضيا لكل برنامج.

وتكون خطوة التغيير وحير الوقت الذي وقع تعيينه مرتبطا بالبرنامج الذي وقع اختياره (الصفحة 111).

1. بعد اختيار برنامج الطهي والضغط على الزر "HOUR" ادخل القيمة الضرورية للساعات. بالضغط على زر "MIN" ادخل قيمة الدقائق. لتسريع تغيير قيمة الوقت امسك الزر الضروري مضغوطا.
2. لتحديد وقت الطهي اقل من ساعة اضغط في نظام تحديد الساعات على الزر "HOUR" حتى إلغاء القيمة الموجودة، ثم بالضغط على الزر "MIN" ادخل القيمة الضرورية للدقائق.
3. عند الانتهاء من إدخال وقت الطهي (شاشة علامات التنبيه تواصل وميضها) انتقل الى المرحلة التالية حسب نظام برنامج الطهي الذي وقع اختياره. إلغاء الاختيارات التي وقع ادخالها يتم بالضغط على الزر "REHEAT/CANCEL" ثم أدخل كل برنامج الطهي من جديد.

لتسهيل المهمة فإن حيز الوقت المحدد في برامج الطهي يبدأ من القيم الصغرى. هذا يسمح بتمديد طفيف في وقت عمل البرنامج إذا كان الطبق لم يستوي في الوقت الاساسي.

في البرامج "STEAM" ، "SOUP"، "PILAF" يبدأ عد الوقت الذي تم إدخاله بعد ان يصل الجهاز الى النظام الحراري المحدد. على سبيل المثال، بعد تشغيل برنامج "STEAM" يبدأ العد التنازلي للوقت المحدد بعد ان يغلي الماء وتكون كمية كافية من البخار في الأنية.

وظيفة تأجيل الانطلاق

تسمح وظيفة تأجيل الانطلاق بتحديد الفاصل الزمني الذي ينبغي ان يستوي الطبق خلاله. عند إدخال وقت تأجيل الانطلاق يجب في هذا الفاصل تشغيل وقت برنامج الطهي الذي وقع اختياره. حيز التحديدات – من 1 الى 24 ساعة مع خطوة التحديد متكونة من 10 دقائق.

1. عند الضغط على الزر "MENU" اختر برنامج الطهي.
2. عند الضغط على الزر "TIMER" لإدخال وقت الانطلاق المؤجل. يشتعل مؤشر "Timer" على الشاشة، و يبدأ وميض العداد.
3. باستعمال الزر "HOUR" أدخل قيمة الساعات في شكل من 24 ساعة، وباستعمال الزر "MIN" أدخل قيمة الدقائق. لتسريع تغيير قيمة الوقت امسك الزر الضروري مضغوطا.
4. لتحديد وقت الطهي اقل من ساعة اضغط على الزر "HOUR" حتى إلغاء قيمة الساعات، ثم اضغط على الزر "MIN" وحدد قيمة الدقائق الضرورية.
5. يتم إلغاء التحديدات التي قمت بها بالضغط على الزر "REHEAT/CANCEL" ثم أدخل كل برنامج الطهي من جديد.
6. عند الانتهاء من ادخال تحديد تأجيل الانطلاق اضغط على الزر "START". سيشتعل مؤشر الزر "START"، يبدأ العد التنازلي للوقت الفاصل عن نهاية الطهي. في خلال الوقت الذي وقع تحديده يكون الطبق قد استوى.

إذا كان وقت التأجيل اقل او يساوي الوقت المحدد لاشتغال البرنامج تبدأ عندها عملية الطهي مباشرة بعد الضغط على الزر "START".

وظيفة تأجيل الانطلاق موجودة في كل برامج الطهي باستثناء البرنامج "FRY".

لا ينصح باستعمال وظيفة تأجيل الانطلاق إذا كانت الاكلة تحتوي على مواد سريعة التلف (البيض، اللبن الطازج، اللحم و غيرها).

عند إدخال وقت تأجيل الانطلاق يجب الاخذ بعين الاعتبار أن عد الوقت في البرامج "STEAM"، "SOUP" و "BOIL" يبدأ فقط بعد ان تصل الطنجرة الى الحرارة الضرورية.

وظيفة المحافظة على الحرارة

تشتغل اوتوماتيكيا مباشرة بعد عمل برنامج الطهي وتحافظ على حرارة الطبق المستوي في حدود 75 – 70 درجة خلال 24 ساعة. عند انتهاء عمل نظام التسخين التلقائي يشتعل مؤشر زر "REHEAT/CANCEL". على شاشة التنبيه يعرض مباشرة عد وقت عمل الوظيفة. عند الضرورة يمكن إيقاف وظيفة التسخين التلقائي وذلك بالضغط على الزر "REHEAT/CANCEL". تنطفئ عندها المؤشرات على الشاشة والزر.

الإيقاف الأولي للتسخين التلقائي

لا ينصح احيانا بتشغيل التسخين التلقائي عند انتهاء عمل برنامج الطهي. باعتبار ان الطنجرة المتعددة الطبخ تحمل امكانية إيقاف سابق لهذه الوظيفة حتى نهاية عمل البرنامج الاساسي للطبخ. لذلك ومباشرة بعد الانطفاء او خلال عمل البرنامج اضغط على زر "START". تشغيل الوظيفة من جديد يكون بالضغط على الزر "START" مرة اخرى.

وظيفة تسخين الاطباق

REDMOND RMC-M4500 طنجرة تستعمل أيضا لتسخين الاطباق الباردة.

1. ضع المواد في الآنية وضع الآنية في الطنجرة.
2. انزل الغطاء، قم بتوصيل الجهاز بالتيار الكهربائي.
3. اضغط على الزر "REHEAT/CANCEL". يشتعل مؤشر الزر. تبدأ الساعة في عد وقت التسخين.
4. يسخن الجهاز الطبق الى حدود 70 – 75 درجة. وتقع المحافظة على هذه الحرارة خلال 24 ساعة.
5. يتم إيقاف التسخين بالضغط على الزر "REHEAT/CANCEL". ينطفئ عندها مؤشر الزر.

بالرغم من ان الطنجرة متعددة الطبخ يمكن ان تحافظ على الاكل في حالة ساخنة خلال 24 ساعة الا انه لا ينصح بترك الاكل في هذا النظام اكثر من 2 - 3 ساعة ولان ذلك يمكن احيانا ان يقود الى تغيير خصائص الاكل المذاقية.

التسلسل العام للعمليات عند استعمال الانظمة الاوتوماتيكية

1. جهز (قم بقياس) مكونات الاكلة حسب الوصفة، ثم ضعها في الآنية. تأكد من ان كل المكونات، بما في ذلك السوائل، موجودة تحت مستوى الخط الاعلى للقياس الموجود داخل الآنية.
2. ضع الآنية في جسم الجهاز. تأكد انها تلامس كليا العناصر المسخنة.
3. ضع غطاء الطنجرة حتى سماع نقر الاغلاق. قم بتوصيل الجهاز بشبكة الكهرباء.
4. بالضغط على الزر "MENU" قم باختيار برنامج الطهي (يشتعل على الشاشة المؤشر المقابل للبرنامج والوقت المحدد افتراضيا).
5. يقع تغيير وقت الطهي ، المحدد افتراضيا لكل برنامج، استعمل الازرار "HOUR" و "MIN".
6. عند الضرورة ضع وقت تأجيل الانطلاق.
7. اضغط على الزر "START". يشتعل مؤشر الزر "START" والمؤشر mraw peeK على الشاشة. يبدأ تنفيذ برنامج الطبخ الذي تم تحديده والعد التنازلي للاشتغال. عند الضغط المكرر على الزر "START" يمكن ايقاف مبكر لوظيفة التسخين التلقائي (ينطفئ عندها المؤشر Keep warm على الشاشة).
8. عند انتهاء عمل البرنامج تسمع إشارة. حسب الترتيبات يمر الجهاز الى نظام التسخين التلقائي (يشتعل مؤشر الزر "REHEAT/CANCEL"، يظهر على الشاشة العد المباشر لوقت اشتغال هذه الوظيفة) او في نظام الانتظار.
9. يتم إلغاء البرنامج الذي تم اطلاقه، او قطع عملية الطهي او ايقاف نظام التسخين التلقائي بالضغط على الزر "REHEAT/CANCEL".

"RICE/GRAIN"

ينصح بهذا البرنامج لطهي العصيدة المفتتة من انواع مختلفة من الحبوب ومشتقاتها و طهي مقبلات مختلفة. ويكون وقت الطهي افتراضيا 30 دقيقة. ممكن إدخال يدوي لوقت الطهي في حيز من 5 دقائق الى 1 ساعة و 30 دقيقة مع خطوة تحديد من 1 دقيقة.

"PILAF"

ينصح بهذا البرنامج لطهي انواع مختلفة من الرز باللحمة. يكون وقت الطهي افتراضيا 60 دقيقة. ممكن إدخال يدوي لوقت الطهي في حيز من 5 دقائق الى 2 ساعة مع خطوة تحديد من 5 دقيقة. يبدأ العد التنازلي لعمل برنامج الطهي بعد الوصول الى نظام العمل.

"STEAM"

ينصح بهذا البرنامج لطهي الخضر على البخار، السمك، اللحم، الاطباق الصحية والبنائية، واكلات الاطفال. يكون وقت الطهي افتراضيا 30 دقيقة. ممكن إدخال يدوي لوقت الطهي في حيز من 10 دقائق الى 2 ساعة مع خطوة تحديد من 5 دقيقة. يبدأ العد التنازلي لعمل برنامج الطهي بعد غليان الماء وكثافة كافية للبخار في الآنية.

للطهي على البخار استعمل الحاوية الخاصة (موجودة في التركيبة):

1. اسكب في الآنية 600-1000 مل ماء. ضع الآنية في الحاوية للطهي على البخار.
2. قم بقياس المواد وتحضيرها حسب الوصفة وضعها كلها بالتساوي في الحاوية وضع الآنية في جسم الجهاز. تأكد من ان الآنية تلامس كليا العناصر المسخنة.
3. اتبع توصيات الباب "التسلسل العام للعمليات عند استعمال الانظمة الاوتوماتيكية".

اذا لم تكن تستعمل الاختيارات الاوتوماتيكية للوقت في هذا البرنامج فاستعمل الجدول "الوقت المقترح للطهي على البخار لمواد مختلفة".

"SOUP"

ينصح بهذا البرنامج لطهي مختلف الاكلات (الحساء وانواع مختلفة من الشربة)، طهي الهام اللحمي وكذلك الكمبوت و المشروبات. يكون وقت الطهي افتراضيا 60 دقيقة. ممكن إدخال يدوي لوقت الطهي في حيز من 20 دقائق الى 8 ساعة مع خطوة تحديد من 5 دقيقة.يبدأ العد التنازلي لعمل برنامج الطهي بعد الوصول الى الحرارة الضرورية في الآنية.

"BOIL"

ينصح بهذا البرنامج لطهي الخضر والبقول. وقت الطهي افتراضيا 40 دقيقة. يمكن إدخال يدوي لتحديد وقت الطهي في حيز من 5 دقائق الى2 ساعة مع خطوة من 5 دقائق. يبدأ العد التنازلي لعمل برنامج الطهي بعد الوصول الى الحرارة الضرورية في الآنية.

"OATMEAL"

ينصح بهذا البرنامج لطهي انواع الحساء من اللبن. وقت الطهي افتراضيا 25 دقيقة. يمكن إدخال يدوي لتحديد وقت الطهي في حيز من 5 دقائق الى 1 ساعة و 30 دقيقة مع خطوة من 1 دقيقة.

عند طبخ العصائد من الحليب استعمل الحليب المبستر بدهونة خفيفة. تجنب الغليان والحصول على نتيجة جيدة مرتبط بالاعمال التالية قبل الطبخ:

- غسل جيد لكل الحبوب الكاملة (الرز، الحنطة السوداء، الذرة و غيرها) حتى يصير الماء نظيفا.
- قبل الطبخ ادهن آنية الطنجرة بالزبدة.
- الاحترام الصارم للنسب وقياس المكونات طبق التوصيات من كتاب الاكلات، الزيادة او النقصان في كمية المكونات طبق النسب.
- عند استعمال حليب طازج يجب خلطه بماء صالح للشراب في نسبة 1:1.

يمكن ان تختلف خصائص الحليب والحبوب حسب مكان انتاجها و هو ما يؤثر احيانا على نتائج الطبخ.

"STEW"

ينصح بهذا البرنامج لطبخ الخضر، اللحمة، الطيور واسماك البحر. يكون وقت الطبخ افتراضيا 60 دقيقة. يمكن إدخال وقت الطبخ يدويا في حيز من 20 دقيقة الى 12 ساعة مع خطوة من 5 دقائق.

"BAKE"

ينصح بهذا البرنامج لطبخ البسكويت،الأوعيةالمقاومةللحرارة،والكعكالمصنوعةخميرةالعجينوالعجين الورقي. يكون وقت الطبخ افتراضيا 50 دقيقة. يمكن إدخال وقت الطبخ يدويا في حيز من 20 دقيقة الى 4 ساعة مع خطوة من 10 دقائق.

"FRY"

ينصح بهذا البرنامج لقلي اللحمة، الخضر، الطيور والسمك. يكون وقت الطبخ افتراضيا 15 دقيقة. يمكن إدخال وقت الطبخ يدويا في حيز من 5 دقيقة الى 1 ساعة مع خطوة من 1 دقائق. لا توجد في هذا البرنامج وظيفة تأجيل الانطلاق.

"YOGURT"

يسمح هذا البرنامج بتحضير الزبادي اللذيذ والنافع بالبيت.يكون وقت الطبخ افتراضيا 8 ساعات. يمكن إدخال وقت الطبخ يدويا في حيز من 30 دقيقة الى 12 ساعة مع خطوة من 30 دقيقة. لا توجد في هذا البرنامج وظيفة تأجيل الانطلاق.

لطبخ الزبادي يمكن استخدام العدة الخاصة للاوعية المخصصة للزباد (REDMOND RAM-G1 يجب ان تقتني اضافيا).

III. امكانيات اضافية

- إثبات العجين
- الخبز
- مخفوق باللجين
- تسخين الطعام للاطفال
- بسترة المنتجات السائلة
- تعقيم منتجات العناية الشخصية والأواني الزجاجية

IV.ملحقات اضافية

يمكن اقتناء الملحقات الاضافية للطنجرة المتعددة الطبخ. يمكن الاتصال بالعميل في بلادك حتى تتأكد من مسائل التركيبة، الاقتناء والتوافق مع موديل الجهاز.

RAM-CL1 - ملقطلإزالةمريحةوآمنةمنالوعاء. لاتنزلقوالتخدشالسطحالخارجيللوعاء.

RHP-M01 - آلة اللحمة. آلة ضغط لطبخ اللحم، القوائم وطبخات اخرى رفيعة من اللحم، من الطيور والسمك مع اضافة البهارات.

RAM-G1 - عدة اوعية لطبخ الزبادي(4 وحدات)

RB-A503 - وعاء بغلاف ضد الالتصاق ®DAIKIN (اليابان)، 5 لتر. يسمح الطلاء باستعمال الحد الادنى من الزيت عند الطهي.

RB-C502 - وعاء بغلاف من السيراميك ®ANATO (كوريا)، 5 لتر. والسيراميك يقاوم اكثر الضغط الميكانيكي.

RB-S500 - وعاء من فولاذ مقاوم للصدأ، 5 لتر. يمكن خلط المحتوى الجاهز مباشرة في الوعاء باستعمال الخلاط.

ARE

V. التوصيات الخاصة بالطبخ

أخطاء الطبخ وطرق إزالتها

في هذا الفصل تجمع الأخطاء العادية المرتكبة عند الطبخ في أجهزة طبخ متعدد الوظائف وتفحص الأسباب المحتملة وطرق إزالتها.

لم يطبخ لون الطعام تماما

طرق الحل	أسباب المشكلة المحتملة
خلال الطبخ لا أفتح غطاء الجهاز بدون ضرورة. إغلق الغطاء حتى تقرة. تأكد ألا يمنع أي شيئ إغلاق غطاء الجهاز بالحكام ولم تتشوه حلقة منع التسرب على الغطاء الداخلي.	نسيت ان تغلق غطاء الجهاز أو لم تغلقه باحكام لذا حرارة الطبخ لم تكن عالية لدرجة كافية.
يجب أن توضع القدرة في جسم الجهاز بصورة مستوية وقاعدتها ملتصقة بقرص التسخين. تأكد ألا توجد مواد غريبة في حجرة العمل. لا اسمح توسيع قرص التسخين.	يتلامس القدرة وعنصر التسخين بصورة سيئة لذا حرارة الطبخ لم تكن عالية لدرجة كافية.
من المغروب فيه أن تستخدم الوصفات المثبتة (المتكيفة للجهاز من هذا الطراز). استخدم الوصفات التي تستطيع أن تعتمد عليها. من الضرورة أن يوافق إنتقاء المكونات وطريقة قطعها ونسب وضعها واختيار البرنامج ووقت الطبخ للوصفة المختارة.	فشل إنتقاء مكونات اللون. لا توافق هذه المكونات لطبخ حسب الطريقة التي اخترتها أو اخترت برنامج الطبخ غير الصحيح. لقد قطعت المكونات قطعا كبيرة، خرقت النسب العامة لوضع المواد. عينت وقت الطبخ بصورة خاطئة (لم تحتسب وقت الطبخ). نوع الوصفة الذي اخترته لا يوافق للطبخ في هذا الجهاز.
املأ القدرة بالماء في الحجم الذي تنصح الوصفة به. إذا شككت فراجع مستوى الماء اثناء الطبخ.	عند الطبخ على البخار: في القدرة قليل من الماء أن يضمن كثافة البخار الكافي.
عند الشي العادي يكفي أن الزيت يغطي قاعدة القدرة بالطبقة الرقيقة. عند الشي في الزيت الغزير اتبع تعليمات الوصفة المناسبة.	عند الشي: سكبت كثيرا من الزيت النباتي في القدرة. زيادة الماء في القدرة.
لا إغلق غطاء الجهاز اثناء الشي إذا لم يكتب هذا في الوصفة. من الضرورة ان يزال الصقيع من الأطعمة الطازجة المجمدة قبل الشي وصب الماء منها.	
يتطلب بعض المواد معالجة خاصة قبل السلق: غسل، قلي وألخ. اتبع توصيات الوصفة التي اخترتها.	عند السلق: تبخر المرق عند سلق المواد مع الحامضية العالية.
ضع أقل من العجين في القدرة.	خلال الإختمار التصق العجين بالغطاء الداخلي وسدّ صمام خارج البخار. عند الخبز (لم ينضج العجين جيدا)
إخرج الخبيز من القدرة، قلبه ووضعه في القدرة مرة أخرى، بعد ذلك استمر التحميص حتى فيما بعد ضع أقل من العجين في القدرة.	وضعت كثيرا من العجين في القدرة.

تهرأ الحاصل

أخطأت في اختيار نوع الحاصل أو عند تعيين (أحتساب) وقت الطبخ. مقادير المكونات قليلة جدا.	ارجع إلى الوصفة المثبتة (المتكيفة للجهاز من هذا الطراز). من الضرورة أن يوافق إنتقاء المكونات وطريقة قطعها ونسب وضعها واختيار البرنامج ووقت الطبخ لتوصياتها.
بعد الطبخ اللون الجاهز وقف على التسخين الأوتوماتيكي وقتا طويلا جدا.	استخدام التسخين الأوتوماتيكي وقتا طويلا يكون غير مرغوب. إذا كان ايقاف الوظيفة في جهازك مسبقا فيمكنك أن تستخدمها.

يتبخر الحاصل عند السلق

يتبخر اللبن عند طبخ العصيدة اللبنية.	يمكن أن تتعلق كيفية وخصائص اللبن بمكان وظروف انتاجه. ننصح ألا تستخدم إلا اللبن المبستر بحرارة فائقة بالنسبة الدهنية حتى 2.5%. عند الضرورة يمكنك أن تضيف قليل من ماء الشرب إلى اللبن .
لم تعالج المكونات قبل الطبخ أو عوملت بصورة غير صحيحة (غسلت بصورة سيئة وألخ).	ارجع إلى الوصفة المثبتة (المتكيفة للجهاز من هذا الطراز). من الضرورة أن يوافق إنتقاء المكونات وطريقة قطعها ونسب وضعها واختيار البرنامج ووقت الطبخ لتوصياتها.
خولفت نسب المكونات أو اختار نوع الحاصل بصورة غير صحيحة.	كل مرة غسل الجريش من الحبوب الكاملة واللحم والسمك والمنتجات البحرية إماما حتى الماء النظيف.

يتشبث لون الطعم

قبل بدء الطبخ تأكد أن القدرة منظوفة جيدا وليس اضرار لطلاء القدرة يمنع المواد من الالتصاق بها.	نظفت القدرة بصورة السيئة بعد الطبخ السابق. تضرر طلاء القدرة يمنع لمواد من الالتصاق بها.
ارجع إلى الوصفة المثبتة (المتكيفة للجهاز من هذا الطراز).	يكون الحجم العام لوضع الحاصل أقل مما تنصحه الوصفة.
اختصر وقت الطبخ أو اتبع تعليمات الوصفة المتكيفة للجهاز من هذا الطراز.	حددت وقط الطبخ طويلا جدا.
عند الشي العادي أسكب شيأ من الزيت في القدرة حتى يغطي قاعدة القدرة بطبقة دقيقة. من الضرورة أن تمزج الحواصل في القدرة في وقت دوري أو تقلبها بعد فترة معينة.	**عند الشي:** نسيت أن تسكب الزيت في القدرة؛ لم تمزج الحواصل المطبوخة أو تقلبها متأخرا.
أضف أكثر من الماء في القدرة. لا أفتح غطاء الجهاز خلال الطبخ بدون الضرورة.	**عند التسييك:** في القدرة قليل من الماء.
التزم النسبة الصحيحة بين السائل والمكونات الجامدة.	**عند السلق:** الماء في القدرة قليل جدا (خولفت نسب المكونات).
أدهن قاعدة القدرة وجدرها بالزيت الزبدي او النباتي قبل وضع العجين (لا أسكب الزيت في القدرة!).	**عند التحميص:** لم تدهن سطح القدرة الداخلي بالزيت قبل الطبخ.

فقد الحاصل شكل القطع

مزجت الحاصل في القدرة كثيرا جدا.	عند الشي العادي لا أمزج لون الطعام أكثر من كل 5-7 دقائق.
حددت وقت الطبخ الطويل جدا.	اختصر وقت الطبخ أو اتبع تعليمات الوصفة المتكيفة للجهاز من هذا الطراز.

الخبيز رطب

اختر المكونات حسب وصفة الخبيز. اجتهد ألا تختار مكونات من حواصل تحتوي كثيرا من الماء أو استخدمها في المقدار الأقل عند الإمكان.	استخدمت المكونات غير المناسبة التي أعطيت زائدا من الماء (خضراوات اوفواكه رطبة، حبوب مجمد، فشدة رائبة وألخ).
اجتهد أن تخرج الخبيز من الجهاز مباشرة بعد انتهاء الطبخ. عند الضرورة يمكنك أن تترك الحاصل في الجهاز خلال فترة قصيرة والتسخين الأوتوماتيكي مشغل.	تركت الخبيز الجاهز في الجهاز المغلق خلال وقت طويل.

لم يرتفع الخبيز

ارجع إلى الوصفة المثبتة (المتكيفة للجهاز من هذا الطراز). من الضرورة أن يوافق إنتقاء المكونات وطريقة معاملتها المسبقة ونسب وضعها لتوصياتها.	خفقت الأبياض والسكر بصورة سيئة.
	وقف العجين مع أضاف خميرة.
	لم تنخل الطحين أو عجنت العجين بصورة سيئة
	أخطأت عند وضع المكونات.
	لا تناسب الوصفة التي اخترتها لخبز في الجهاز من هذا الطراز.

إذا نقص الماء في القدرة، فتشغل منظومة الحماية من السخونة الزائدة في عدد من الأجهزة REDMOND في البرنامجين "STEW" و "SOUP". في هذه الحالة يقف برنامج الطبخ ويتحول الجهاز إلى نظام التسخين الأوتوماتيكي.

الاوقات المقترحة لطهي مختلف المواد على البخار

	المادة	الوزن، غ/الكمية، الوحدة	حجم الماء، مل	وقت الطهي، دقيقة
1	شرائح البقر (مكعبات 1.5 – 2 سنتمتر)	40	800	500
2	شرائح من لحم الضأن (مكعبات 1.5 - 2 سنتمتر)	40	800	500
3	شرائح من لحم الدجاج (مكعبات 1.5 - 2 سنتمتر)	20	800	500
4	كرات اللحم/الكفتة	40/25	800	500
5	السمك (شرائح)	15	800	300
6	كوكتيل بحري (طازج التبريد)	5	800	300
7	البطاطس (مقطوعة على اربعة)	20	800	500
8	الجزر (مكعبات 1.5 - 2 سنتمتر)	35	800	500
9	اللفت (مقطوع على اربعة)	90	1500	500
10	خضر (طازج التبريد)	5	800	500
11	بيض على البخار	10	800	5وحدات

يجب الاخذ بعين الاعتبار ان هذه ليست الا اقتراحات عامة. الوقت الحقيقي يمكن ان يختلف عن القيم المقترحة وذلك حسب جودة كل مادة غذائية، وكذلك حسب اذواقك الشخصية.

جدول برامج الطهي (اختيارات المصنع)

	نصائح للاستعمال	الوقت الافتراضي للطهي	حيز الوقت للطهي/خطوة التحديد	تأجيل الانطلاق	انتظار الوصول الى نظام العمل	التسخين التلقائي
RICE/GRAIN	طهي الحبوب الكاملة او المقطوعة، المكملات الواحدة او المركبة. طهي العصيدة المفتتة في الماء.	30	5 دقائق – ساعة و 30 دقيقة/ 1 د	+	–	+
PILAF	طهي الرز باللحم (باللحم، بالسمك، بالطيور وبالخضر).	60	5 د -2 ساعة/5 د	+	–	+
STEAM	طهي الاومالت على البخار و البيض، وكذلك الاكلات من اللحم، السمك والخضر.	30	10 د - 2 ساعة/5 د	+	+	+
SOUP	طهي مختلف انواع الحساء، غليان الهلام اللحمي.	60	20 د - 8 ساعة/5 د	+	+	+
BOIL	طهي الخضر والبقول.	40	5 د - 2 ساعة/5 د	+	+	+
OATMEAL	طهي الحبوب في اللبن.	25	5 د - 1 ساعة و 30 د/1 د	+	–	+
STEW	طهي اللحمة، السمك، الخضر و الاكلات المركبة.	60	20 د - 12 ساعة/ 5 د	+	–	+
BAKE	لطبخ البسكويت،الأوعيةالمقاومةللحرارة،والكعكالمصنوعمن خميرةالعجينوالعجين الورقي.	50	20 د - 4 ساعة /10 د	+	–	+
FRY	قلي اللحمة، السمك، الخضر و الاكلات المركبة.	15	5 د - 1 ساعة/1 د	+	–	–
YOGURT	طبخ مختلف انواع الزبادي.	480	30 د - 12 ساعة / 30 د	–	–	+

VI. صيانة الطنجرة متعددة الطبخ

ARE

قبل البدأ في تنظيف الجهاز تأكد من انه غير موصول بشبكة الكهرباء وأنه برد نهائيا. استعمل قماشا ناعما ومواد غير جارحة لغسل الصحون. ينصح بتنظيف الجهاز مباشرة بعد الطبخ.

قبل الاستعمال الاول او بهدف ازالة الروائح بعد الطبخ ينصح بمعالجة نصف ليمونة خلال 51 دقيقة في برنامج "STEAM".

يمنع استعمال الاسفنجات ذات الطلاء القاسي او الكاشط، المواد المنظفة الحاملة للجزئيات الكاشطة وكذلك مواد كيمياوية اخرى عنيفة.

ينظف جسم المصنوع عند الضرورة.

يجب تنظيف الآلية بعد كل طبخ. يمكن استعمال آلة غسل الاواني. بعد الغسل يجب مسح المساحات الخارجية للآلية حتى تجف.

تنظيف الغطاء الداخلي من الالمنيوم وصمام البخار بعد كل استعمال للجهاز.

تنظيف الغطاء الداخلي من الالمنيوم:

1. ارفع غطاء الطنجرة المتعددة الطبخ.
2. اظغط بالتوازي على المثبتين حتى فتحهما في الجهة الداخلية السفلى للغطاء.
3. بدون استعمال للقوة اسحب الغطاء الداخلي من الالمنيوم بجذبه برفق الى نفسك الى اسفل.
4. امسح مساحة الغطائين بقماش ندي او منديل، ممكن استعمال مواد تنظيف الصحون.
5. قم بالتركيب في النظام المعاكس للفك. ضع الغطاء من الالومنيوم في الاخاديد العليا وادمجها بالغطاء الاساسي، مع قليل من القوة اضغط على المثبتين حتى سماع نقرتهما. يجب تثبيت الغطاء الداخلي من الالومنيوم بطريقة مضمونة.

تنظيف صمام البخار (موجود على الغطاء الاعلى للجهاز):

1. اسحب برفق صمام البخار بجذبه من الغطاء بقوة خفيفة الى نفسك الى اعلى.
2. اضغط على المثبت في اتجاه السهم وافتح غطاء الصمام.
3. اغسل الصمام والغطاء.
4. اغلق غطاء صمام البخار وضع صمام البخار على غطاء الجهاز الى الخلف بجهة السحب.

البخار المكثف، الذي يتجمع في هذا الموديل في تجويف خاص في جسم الجهاز حول الآنية، يمكن ازالته بسهولة بمنديل المطبخ.

VII. قبل مراجعة إلى مركز الخدمة

إشارة الخطاء على شاشة العرض	أعطال محتملة	إزالة الخطاء
E3– E1	خطاء المنظومة (يمكن تعطل لوحة التحكم الإلكترونية أو مستعشرات الحرارة) أو ليس الغطاء مغلق بصورة كافية.	أقطع الجهاز من الشبكة الكهربائية، إسمح له أن يبرد.أغلق الغطاء تماما. إذا بقيت المشكلة فوجه أى مركز الخدمة المفوض.

عطل	سبب محتمل	إزالة العطل
لا يشغل	لا تصل التغذية من الشبكة الكهربائية	راقب الجهد في الشبكة الكهربائية.
يطبخ لون الطعام طويلا جدا.	تغذية كهربائية منقطعة	راقب الجهد في الشبكة الكهربائية.
	وقعت مادة غريبة بين القدرة وعنصر التخسين.	أزل المادة الغريبة.
	تقف القدرة في خسم الجهاز بصورة غير مستوية.	ضع القدرة بصورة مستوية بلا التواء.
	توسخ عنصر التسخين	أقطع الجهاز من الشبكة الكهربائية، إسمح له أن يبرد. نظف عنصر التسخين.

VIII. إلتزامات الضمان

يقدم الضمان لهذا الجهاز لمدة سنتين اثنتين (2) منذ يوم اشترائه. خلال فترة الضمان يلتزم الصانع أن يزيل بطيقة الإصلاح، تبديل الأجزاء أو استبدال المنتج كله اي أخطاء تصنيعية تسببت من سي» جودة المواد أو التجميع. لا يصبح الضمان نافذا إلا في حالة اثبات تاريخ البيع بختم المحل التجاري وتوقيع البائع على قسيمة الضمان الأصلية.

عمر الخدمة للجهاز وصلاحية التزامات التأمين من تاريخ البيع أو من تاريخ انتاج الجهاز (اذا تثبيت تاريخ البيع غير محتمل).

⚠ من الضروري ان يتنفع العبوة ودليل المستخدم وكذلك الجهاز نفسه حسب البرنامج المحلي الخاص بمعالجة النفايات. لا اقذف هذه المنتجات مع النفايات المنزلية العادية.

⚠ قبل از این که از این دستگاه استفاده کنید، راهنمای استفاده از آن را به دقت بخوانید و آن را به عنوان دفترچه راهنما نزد خود نگه دارید. استفاده درست از دستگاه به میزان قابل توجهی طول عمر دستگاه را افزایش می دهد.

اقدامات امنیتی

تولید کننده در قبال صدماتی که در نتیجه عدم رعایت دستورات امنیتی و راهنمای استفاده از دستگاه پیش می آید، مسئولیتی ندارد.

- این دستگاه فقط برای استفاده در منزل پیش بینی شده است. استفاده صنعتی و یا هر گونه استفاده دیگر از این دستگاه نقض قوانین استفاده مطلوب از دستگاه است.
- قبل از به برق زدن دستگاه، دقت کنید، تا شدت جریان شبکه برق با شدت جریان مورد نیاز دستگاه یکی باشد (**رجوع شود به ویژگیهای فنی یا جدول کارخانه دستگاه**).
- از سیم سیار متناسب با شدت جریان مورد نیاز دستگاه استفاده کنید. عدم تناسب پارامترها می تواند منجر به اتصالی و یا آتش گرفتن کابل شود.
- دستگاه را فقط به پریزهایی که سیم نول هم دارند (بعضی از پریزها سه تا سیم دارند) وصل کنید. **این دستور حتمی برای جلوگیری از برق گرفتگی است.** به هنگام استفاده از سیم سیار، مطمئن شوید که سیم سیار نیز دارای نول می باشد.

توجه! بدنه، مخزن و قسمتهای فلزی دستگاه به هنگام کار داغ می شوند! مواظب باشید. از دستکشهای آشپزی استفاده کنید. برای اجتناب از سوختگی با بخار داغ موقع باز کردن درپوش بر روی دستگاه خم نشوید.

- پس از استفاده و همچنین به هنگام تمیز کردن و یا جابجایی، دستگاه را از پریز بکشید. دوشاخه برق را با دستهای خشک بگیرید و از پریز بکشید. به هنگام کشیدن از برق، دو شاخه را بگیرید و نه سیم را.
- سیم برق را از روزنه در و یا نزدیک منابع گرما عبور ندهید. مواظب باشید که سیم دستگاه نپیچد، تا نشود، با وسایل تیز، گوشه ها و همچنین لبه های مبلمان تماس نداشته باشد.

به خاطر داشته باشید: آسیب اتفاقی کابل برق می تواند منجر به خساراتی شود که جزء موارد گارانتی نیستند و همچنین ممکن است منجر به برق گرفتگی شود. کابل آسیب دیده باید بلافاصله در مرکز خدمات جایگزین شود.

- دستگاه را در سطح نرم قرار نکنید. به هنگام کار دستگاه، آن را نپوشانید – این امر می تواند منجر به گرم شدن بیش از حد دستگاه و آسیب دیدن آن شود.
- استفاده از دستگاه در هوای آزاد ممنوع است – ورود رطوبت یا اجسام خارجی به داخل بدنه دستگاه ممکن است منجر به صدمات جدی به دستگاه شود.
- قبل از تمیز کردن دستگاه مطمئن شوید که دستگاه از شبکه برق جدا و کاملا سرد شده است. دستورات راهنمای تمیز کردن دستگاه را به دقت رعایت کنید (اصفحه 116).

IRN

فرو بردن دستگاه در آب و یا نگه داشتن آن در زیر جریان آب **ممنوع است!**

- این دستگاه برای استفاده کودکان، افراد بدون اطلاعات و تجربه مربوطه و همچنین افراد با محدودیتهای فیزیکی، فکری و حسی پیش بینی نشده است. بچه ها را بدون مراقبت در کنار دستگاه روشن رها نکنید.
- تعمیر خود سرانه و یا ایجاد تغییرات در دستگاه ممنوع است. همه امور مربوط به خدمات و تعمیرات باید توسط مرکز مجاز سرویس دهی انجام شود. **کار غیر حرفه ای ممکن است منجر به خرابی دستگاه شود.**

محتوی

I. قبل از شروع استفاده از دستگاه 114
II. استفاده از چند گانه پز 114
III. سایر امکانات تکمیلی 115
IV. لوازم جانبی دیگر 115
V. توصیه هایی برای پخت 115
VI. نگهداری از دستگاه پخت چند منظوره 116
VII. قبل از رجوع به مرکز سرویس و نگهداری 117
VIII. تعهدات ضمانت 117

ویژگیهای فنی

مدل	RMC-M4500
قدرت	700 وات
شدت جریان	240-220 ولت، 50 هرتز
حجم مخزن	5 لیتر
روکش مخز	نسوز
سوپاپ بخار	قابل برداشت
صفحه نمایش	دیجیتال

برنامه ها

1. RICE/GRAIN (برنج/حبوبات)
2. PILAF (پلو)
3. STEAM (در بخار)
4. SOUP (سوپ)
5. BOIL (آبپز با آب زیاد)
6. OATMEAL (شیربرنج)
7. STEW (پخت آرام و یا با آب کم)
8. BAKE (پختن نان، بیسکویت، پیراشکی و ...)
9. FRY (سرخ کردن)
10. YOGURT (یوگورت)

دستورات

گرم نگه داشتن غذای آماده	تا 24 ساعت
قطعیشایش گرم نگه داشتن غذا	وجود دارد
گرم کردن غذا	تا 24 ساعت
استارت به تعویق افتاده	تا 24 ساعت

متعلقات

دستگاهپخت چند منظوره (چند گانه پز) با

مخزن نصب شده در داخل	1 عدد
ظرف برای پختن غذا با بخار	1 عدد
استکان پیمانه	1 عدد
کفگیر	1 عدد
ملاقه	1 عدد
نگهدارنده ملاقه/لاشق	1 عدد
کتاب "100 نسخه"	1 عدد
راهنمای استفاده	1 عدد
کتاب خدمات	1 عدد
سیم اتصال به برق	1 عدد

تولید کننده حق دارد ، برای بهبود محصولات تولیدی خود، تغییراتی در طراحی، اجزا، و همچنین ویژگیهای فنی محصولات خود بدهد و در این مورد اطلاع رسانی نکند.

ساختار دستگاه پخت چند منظوره A1

1. درپوش دستگاه
2. حلقه کپ کننده لاستیکی
3. درپوش داخلی قابل برداشت
4. سوراخی برای خروج بخار
5. مخزن
6. دکمه برای بازکردن درپوش

7. تابلو فرمان صفحه نمایش
8. بدنه
9. پایه
10. دستگیره برای تغییر وضعیت دستگاه
11. سوپاپ خروج بخار
12. کفگیر
13. ماله
14. استکان پیمانه
15. ظرف برای پختن غذا با بخار
16. نگهدارنده ملاقه و قاشق
17. سیم اتصال به برق

کاربرد دکمه ها A2

1. "REHEAT/CANCEL" ("گرم کردن/ انصراف") – روشن کردن/خاموش کردن دستور گرم کردن غذا، قطع کار برنامه پخت، انصراف از تنظیمات انجام شده.
2. "TIMER" ("به تعویق انداختن استارت") – روشن کردن برنامه تعیین زمان تعویق استارت
3. صفحه نمایش
4. "HOUR" ("ساعت") -انتخاب تعداد ساعات در تعیین زمان پخت و استارت به تعویق افتاده
5. "START" ("شروع") – شروع دستور پخت داده شده، قطع اتوماتیک و شروع گرم نگهداشتن اتوماتیک
6. "MENU" ("منیو") انتخاب برنامه اتوماتیک پخت
7. "MIN" (دقایق") انتخاب تعداد دقایق در تعیین زمان پخت و استارت به تعویق افتاده

ساختار صفحه نمایش A3

1. نمایشگر زمان پخت / زمان استارت به تعویق افتاده
2. شاخص برنامه "FRY"
3. نمایشگر کار دستور استارت به تعویق افتاده
4. نمایشگر برنامه انتخابی پخت

I. قبل از شروع استفاده از دستگاه

بسته بندی دستگاه را به آرامی باز کنید و دستگاه را از جعبه در آورید، همه وسایل بسته بندی و برچسبهای تبلیغاتی را به استثنای شماره سری دور کنید.

عدم وجود شماره سری بر روی دستگاه به صورت اتوماتیک شما را از حق خدمات گارانتی محروم می کند.

بدنه دستگاه را با پارچه مرطوب پاک کنید. مخزن دستگاه را با آب ماءبون گرم بشویید. به دقت آن را خشک کنید. موقع استفاده برای اولین بار ممکن است دستگاه بو بدهد که دلیل خراب بودن آن نیست. در این صورت دستگاه را تمیز کنید (صفحه 116).

وجه! استفاده از دستگاه با هر گونه نقص ممنوع است.

II. استفاده از چند گانه پز

قبل از اولین روشن کردن

دستگاه را روی سطح سفت و افقی مسطح طوری قرار دهید که بخار داغ خروجی از سوپاپ بخار به کاغذ دیواریها، دکورهای منزل، دستگاههای الکترونیکی و موارد دیگر و یا موادی که می توانند در اثر رطوبت بالا و یا حرارت آسیب ببینند، نخورد.

قبل از پخت مطمئن شوید که بخشهای خارجی و قابل دیدن چندگانه پز آسیب دیدگی، فاصله و یا نقصی ندارند. بین مخزن و قسمت گرم کننده دستگاه هیچ گونه شیء خارجی ای نباید وجود باشد.

تعیین زمان پخت

در دستگاه چند گانه پزRMC-M4500 امکان تغییر زمان پخت که برای هر برنامه جداگانه تعیین شده است، پیش بینی شده است. تغییر زمان و دامنه ممکن زمان داده شده بستگی به برنامه انتخابی دارد. (رجوع شود به جدول تنظیمات کارخانه، (اصفحه 116).

1. پس از انتخاب برنامه پخت با فشار دادن دکمه "HOUR" تعداد ساعات مورد نظر را تعیین کنید. با فشار دادن دکمه "MIN" تعداد دقایق مورد نظر راتعیین کنید. برای تغییر سریع فاکتورهای زمانی، دکمه مورد نظر را به صورت فشرده نگه دارید.
2. برای تعیین زمان پخت کمتر از یک ساعت، در دستور تعیین ساعت، دکمه "HOUR" را تا صفر شدن نگه دارید، سپس با فشار دادن دکمه "MIN" تعداد دقایق مورد نظر را تعیین کنید.
3. پس از پایان تعیین زمان پخت (صفحه نمایش شروع به چشمک زدن می کند) متناسب با الگوریتم برنامه انتخابی به مرحله بعدی بروید. برای لغو دستورات داده شده دکمه "REHEAT/CANCEL" را فشار دهید و پس از آن دوباره از اول به دستگاه برنامه دهید.

برای راحتی شما دامنه زمانهای داده شده در برنامه های پخت و پز از حداقل ها شروع می شود. این امر اجازه می دهد در صورت آماده نشدن غذا در زمان اولیه آماده، زمان کار برنامه را برای مدت نه چندان زیادی تمدید کنید.

در برنامه های "STEAM"، "SOUP"، "PILAF"، شمارش زمان تعیین شده پخت و پز فقط پس از رسیدن دستگاه به دمای مورد نظر شروع می شود. مثلا پس از انتخاب برنامه "STEAM" شمارش معکوس برنامه داده شده پخت و پز فقط پس از جش آمدن آب و تشکیل مقدار کافی بخار در ظرف شروع می شود.

دستور به تعویق انداختن استارت

دستور تعویق استارت این امکان را می دهد که فاصله زمانی بدهیم که بعد از این زمان غذا باید آماده باشد. پس از تعیین زمان تعویق استارت، باید زمان کار برنامه پخت را تعیین کرد. دامنه تنظیمات از 1 ساعت تا 24 ساعت است. فاصله زمانی بین زمان دستور تعویق و دستور پخت باید 10 دقیقه باشد.

1. با فشار دادن دکمه "MENU" برنامه مورد نیاز پخت را انتخاب کنید.
2. دکمه "TIMER" را برای به تعویق انداختن استارت فشار دهید. نشانگر "Timer" روی صفحه نمایش روشن می شود. و تایمر شروع به چشمک زدن می کند.
3. با کمک دکمه "HOUR" تعداد ساعات را به شکل 24 ساعته تنظیم کنید. با کمک دکمه "MIN" تعداد دقایق مورد نظر را تعیین کنید. برای تغییر سریع زمان دکمه مربوطه را فشرده و نگه دارید.
4. برای تنظیم زمان پخت کمتر از یک ساعت، دکمه "HOUR" را تا به صفر رساندن عدد مربوط به ساعت فشار دهید، سپس با فشار دادن دکمه "MIN" تعداد دقایق مورد نظر را انتخاب کنید.
5. برای لغو تنظیمهای انجام شده، دکمه "REHEAT/CANCEL" را فشار دهید، سپس کل برنامه تنظیم زمان را از اول وارد نمایید.
6. پس از پایان تنظیم زمان تعویق استارت، دکمه "START" را فشار دهید. نشانگر دکمه "START" روشن می شود، شمارش معکوس زمان تا پایان پروسه پخت شروع می شود. پس از زمان تعیین شده غذا آماده می شود.

اگر زمان به تعویق انداختن استارت کمتر و یا معادل زمان تعیین شده کار برنامه باشد، در آن صورت پروسه پخت بلافاصله پس از فشار دادن دکمه "START" شروع می شود.

دستور تعویق استارت برای همه برنامه های پخت به استثنای برنامه "FRY" قابل استفاده است.

اگر غذا دارای مواد سریع فاسد شونده (تخم مرغ، شیر تازه، گوشت و غیره) است، استفاده از دستور تعویق استارت توصیه نمی شود.

در صورت تنظیم زمان تعویق استارت، ضروری است در نظر گرفت که شمارش زمان در برنامه های "STEAM"، "SOUP"، "BOIL" پس از رسیدن دستگاه به دمای ضروری شروع می شود.

دستور نگه داری حرارت (گرم نگه داشتن اتوماتیک غذا پس از پخت)

پس از اتمام کار برنامه پخت غذا به صورت اتوماتیک روشن می شود و دمای غذای آماده را در حد 70 – 75 درجه سانتیگراد به مدت 24 ساعت نگه می دارد. در صورت روشن شدن برنامه گرم نگه داشتن اتوماتیک، نشانگر "REHEAT/CANCEL" روشن می شود. روی صفحه نمایش زمان کار این برنامه نمایان خواهد شد.

در صورت عدم نیاز به فشار دادن دکمه "REHEAT/CANCEL" می توان دستور گرم نگه داشتن اتوماتیک را خاموش کرد. نشانگرها روی صفحه نمایش و دکمه خاموش خواهند شد.

خاموش کردن پیشاپیش گرم نگه داشتن اتوماتیک

روشن کردن دستور گرم نگه داشتن اتوماتیک پس از پایان کار برنامه پخت همیشه مناسب نیست. به همین خاطر در دستگاه چند کاره پز RMC-M4500 طع پیشاپیش این دستور قبل از اتمام کار برنامه اصلی پخت، پیش بینی شده است. برای این منظور بلافاصله بعد از استارت و یا در زمان کار برنامه، دکمه "START" برای اینکه دوباره این دستور را روشن کنید، باید دکمه "START" را یک بار دیگر فشار دهید.

دستور گرم کردن غذا

دستگاهپخت چند منظورهRMC-M4500 را می توان برای گرم کردن غذاهای سرد استفاده کرد.

1. غذا را در مخزن (خود دستگاه) قرار دهید، ظرف را داخل دستگاه بگذارید.
2. درب ظرف را ببندید و دستگاه را به برق وصل کنید.
3. دکمه "REHEAT/CANCEL" را فشار دهید. نشانگر این دکمه روشن می شود. تایمر شمارش زمان گرم کردن را شروع می کند.
4. دستگاه غذا را تا دمای 70 – 75 درجه سانتیگراد گرم می کند. این دما به مدت 24 ساعت حفظ خواهد شد.
5. برای خاموش کردن دستور گرم کردن، دکمه "REHEAT/CANCEL" را فشار دهید. نشانگر دکمه خاموش می شود.

هر چند دستگاه قادر است غذا را به مدت 24 ساعت گرم نگه دارد، اما توصیه نمی شود بیش از3 - 2 ساعت غذا را در این حالت نگه داشت، زیرا گاهی اوقات این امر ممکن است به عوض شدن طعم غذا منجر شود.

ترتیب کلی کارها به هنگام استفاده از برنامه های اتوماتیک

1. مواد لازم را متناسب با غذای مورد نیاز آماده کنید، آنها را داخل ظرف (در داخل دستگاه) قرار دهید. مراقب باشید که همه مواد و من جمله مایعات پایین تر از خط روی ظرف باشد.
2. ظرف را در داخل دستگاه قرار دهید. مطمئن شوید که ظرف با قسمت گرم کننده به طور کامل تماس دارد.
3. درپوش دستگاه را تا دنان صدای تق ببندید. دستگاه را به برق وصل کنید.
4. دکمه "MENU" را فشار دهید. برنامه مورد نظر را انتخاب کنید (روی صفحه، نمایشگر مربوطه برنامه و زمان (زمانی که به برنامه داده اند) روشن خواهد شد).
5. برای تغییر برنامه مورد نظر که به صورت پیش فرض برای هر برنامه تعیین شده است، از دکمه های "HOUR" و "MIN" استفاده کنید.
6. در صورت نیاز برنامه تعویق استارت را روشن کنید .
7. دکمه "START" را فشار دهید. نمایشگر دکمه "START" و نمایشگر «Keep warm» روی صفحه نمایش روشن می شود. اجرای برنامه تنظیمی و شمارش معکوس زمان کار آغاز می شود. با فشار دادن مجدد دکمه "START" می توان پیشاپیش دستور گرم نگه داشتن غذا را خاموش کرد (نمایشگر «Keep warm» روی صفحه خاموش می شود).
8. پس از پایان برنامه داده شده، دستگاه سیگنال می دهد، بستگی به تنظیمات، برنامه گرم نگه داشتن غذا شروع به کار می کند (نمایشگر دکمه "REHEAT/CANCEL"، روی صفحه نمایش شمارش زمان کار این دستور نمایش داده می شود) یا سیستم انتظار روشن می شود.
9. برای لغو برنامه داده شده، قطع کردن پروسه پخت و یا خاموش کردن برنامه گرم نگه داشتن غذا، دکمه "REHEAT/CANCEL" را فشار دهید.

برنامه "RICE/GRAIN"

این برنامه برای پختن کته از انواع حبوبات و یا مخلوطی از آنها و همچنین پختن انواع خوراکها توصیه می شود. زمان پخت تنظیم شده 30 دقیقه است. امکان تنظیم دستی زمان پخت از 5 دقیقه تا 1:30 ساعت به اضافه وجود دارد. فاصله زمانی بین زمان دستور استارت و تنظیم دستی باید 1 دقیقه باشد.

برنامه "PILAF"

این برنامه برای تهیه انواع پلو توصیه می شود. زمان پخت تنظیم شده 60 دقیقه است. امکان تنظیم دستی زمان پخت از 5دقیقه تا 2 ساعت زمانوجود دارد (فاصله زمانی استارت و تنظیم دستی باید 5 دقیقه باشد).شمارش معکوس زمان کار برنامه پخت پس از به کار افتادن برنامه شروع می شود.

برنامه "STEAM"

این برنامه برای پختن سبزیجات، ماهی، گوشت، غذاهای افراد رژیم دار، غذاهای گیاهی و غذای بچه ها توصیه می شود. زمان پخت تنظیم شده 30 دقیقه می باشد. امکان تنظیم دستی زمان پخت از 10 دقیقه تا 2 ساعت.وجود دارد (فاصله زمانی بین زمان دستور استارت و تنظیم دستی باید 5 دقیقه باشد). شمارش معکوس زمان کار پخت از به جوش آمدن آب و رسیدن بخار به غلظت مناسب در ظرف شروع می شود.

برای پختن غذا با بخار از ظرف مخصوص استفاده کنید (جزء لوازم است):

1. 600 تا 1000 میلیلیتر آب در ظرف بریزید. ظرف مخصوص را در داخل مخزن دستگاه بگذارید.
2. مواد لازم را اندازه بگیرید و طبق دستور غذایی آماده کنید. به طور یکنواخت آنها را در ظرف بریزید و ظرف را داخل مخزن دستگاه قرار دهید. مطمئن شوید که ظرف کاملا با دستگاه گرم کننده در تماس است.
3. از دستورات بخش "ترتیب کلی کارها به هنگام استفاده از برنامه های اتوماتیک" پیروی کنید.

اگر از تنظیم اتوماتیک زمان در این برنامه استفاده نمی کنید، از جدول "زمان توصیه شده برای پخت غذاهای مختلف با بخار برای غذاهای مختلف" استفاده کنید. (اصفحه 116)

برنامه "SOUP"

این برنامه برای پختن انواع مختلف پیش غذا، انواع سوپها، پختن کله پاچه و همچنین پختن کمپوت و تهیه نوشیدنیها مورد استفاده قرار می گیرد. زمان پختن تنظیم شده 60 دقیقه است. امکان تنظیم دستی زمان پخت از 20 دقیقه تا 8 ساعت وجود دارد (فاصله زمانی بین زمان دستور استارت و تنظیم دستی باید 5 دقیقه باشد). شمارش معکوس زمان کار برنامه پخت از رسیدن به دمای کاری در مخزن شروع می شود.

برنامه "BOIL"

این برنامه برای پختن انواع سبزیها، لوبیا و باقلا مورد استفاده قرار می گیرد. زمان پختن تنظیم شده 40 دقیقه است. امکان تنظیم دستی زمان پخت از 5 دقیقه تا 2 ساعت وجود دارد(فاصله زمانی بین زمان دستور استارت و تنظیم دستی باید 5 دقیقه باشد). شمارش معکوس زمان کار برنامه پخت از رسیدن به دمای کاری در مخزن شروع می شود.

برنامه "OATMEAL"

این برنامه برای پخت انواع شیربرنج مورد استفاده قرار می گیرد. زمان پختن تنظیم شده 25 دقیقه است. امکان تنظیم دستی زمان پخت از 5 دقیقه تا 1 ساعت و 30 دقیقهوجود دارد(فاصله زمانی بین زمان دستور استارت و تنظیم دستی باید 1 دقیقه باشد).

برنامه "OATMEAL" برای پخت شله حبوبات با استفاده از شیر باستوریزه کم چرب در نظر گرفته شده است. برای آنکه از جوشیدن و بخار شدن شیر جلوگیری شود و نتیجه مطلوب حاصل گردد، توصیه می شود قبل از پخت، به ترتیب زیر عمل نمایید:

همه غلات سبوس دار (برنج، گندم سیاه، گندم و امثال آن) را بادقت بشویید تا آب آن کاملاً زلال شود؛

قبل از پخت، کاسه دستگاه را با کره چرب کنید؛

نسبت ها را بدقت رعایت کنید، اندازه گیری مواد را براساس دستورات کتابچه انجام دهید؛ کاهش یا افزایش مواد را دقیقاً متناسب با هم انجام دهید؛

در صورت استفاده از شیرغیرمایع، آن را با آب آشامیدنی با تناسب 1:1 رقیق کنید.

خاصیت شیر و غله با توجه به محل رشد و پرورش و تولید آن، می تواند متفاوت باشد. که همین امر گاهی اوقات بر نتیجه پخت تأثیر می گذارد.

برنامه "STEW"

این برنامه برای پخت انواع سبزیها، گوشت، پرنده ها و غذاهای دریای مورد استفاده قرار می گیرد. زمان پخت تنظیم شده 60 دقیقه است. امکان تنظیم دستی زمان پخت از 20 دقیقه تا 12 ساعت وجود دارد(فاصله زمانی بین زمان دستور استارت و تنظیم دستی باید 5 دقیقه باشد).

برنامه "BAKE"

این برنامه برای پخت انواع بیسکویت، پیراشکی و خوراکیهایی اینچنینی مورد استفاده قرار می گیرد. زمان پخت تنظیم شده 50 دقیقه است. امکان تنظیم دستی زمان پخت از 20 دقیقه تا 4 ساعت وجود دارد(فاصله زمانی بین زمان دستور استارت و تنظیم دستی باید 10 دقیقه باشد).

برنامه "FRY"

این برنامه برای سرخ کردن انواع گوشت، سبزی، گوشت پرندگان و غذاهای دریای مورد استفاده قرار می گیرد. زمان پخت تنظیم شده 15 دقیقه است. امکان تنظیم دستی زمان پخت از 5 دقیقه تا 1 ساعت وجود دارد(فاصله زمانی بین زمان دستور استارت و تنظیم دستی باید 1 دقیقه باشد). دستور به تعویق انداختن استارت در این برنامه موجود نیست.

برنامه "YOGURT"

با کمک این برنامه شما می توانید یوگورتهای مفید و خوشمزه ای در منزل تهیه کنید. زمان تنظیم شده این برنامه 8 ساعت است. امکان تنظیم دستی زمان پخت از 30 دقیقه تا 12 ساعت وجود دارد(فاصله زمانی بین زمان دستور استارت و تنظیم دستی باید 30 دقیقه باشد). دستور گرم نگه داشتن غذا پس از پخت در این برنامه موجود نیست.

برای تهیه یوگورت شما می توانید از مجموعه ای از قوطیهای مخصوص یوگورت REDMOND RAM-G1 استفاده کنید. (این قوطیها جداگانه خریداری می شوند)

III. سایر امکانات تکمیلی

- آماده کردن خمیر
- پخت نان
- تهیه فوندو
- گرم کردن غذای بچه
- پاستوریزه کردن غذاهای مایع
- استرلیزه کردن ظروف و لوازم بهداشتی شخصی

IV. لوازم جانبی دیگر

لوازم جانبی دیگر را برای این دستگاه می توان جداگانه خریداری نمود. برای اطلاعات بیشتر در خصوص انواع مختلف این لوازم، خرید آنها و بکارگیری آنها با نماینده این شرکت در کشور خود مراجعه فرمایید.

RAM-CL1 - انبر مخصوص برای گذاشتن و درآوردن مخزن راحت و امن مخزن داخل دستگاه. این انبر سرقی خورد و قسمت بیرونی مخزن را خدشه دار نمی کند.

RHP-MO1 - ژامبون ساز. پرس برای تهیه ژامبون، رولت و غذاهای لذیذ دیگر از گوشت، مرغ، ماهی با افزودن ادویه و افزودنی های دیگر.

RAM-G1 - سری قوطی برای یوگورت (4 عدد) با علامت در روی دریوش آنها.

RB-A503 - ظرف با روکش نچسب DAIKIN (ژاپن)، 5 لیتر. این روکش اجازه تهیه غذا با استفاده از حداقل چربی و حفظ مزه طبیعی غذا را می دهد.

RB-C502 - ظرف با روکش کرامیک ANATO (کره) 5 لیتر. برخلاف پوششهای نسوز دیگر، کرامیک در برابر آسیب و ظربه مقاوم تر است.

RB-S500 - ظرف ساخته شده از فولاد زنگ نزن، 5 لیتر. مواد آماده شده را می توان مستقیما از مخلوط کن داخل این ظرف ریخت.

V. توصیه هایی برای پخت

اشتباهات به هنگام پخت و روشهای رفع آنها

در این بخش اشتباهات شایع به هنگام پخت غذا با چندگانه پز جمع آوری شده اند و دلایل احتمالی و راههای رفع آنها بررسی شده است.

غذا نصفه و نیمه آماده شده است

روشهای حل	دلایل احتمالی مشکل
به هنگام پخت دریوش دستگاه را حتی الامکان برندارید. دریوش دستگاه را تا صدای تق ببندید. مطمئن شوید که هیچ چیز مانع کیپ بسته شدن دریوش دستگاه نمی شود و واشر کیپ کننده روی درب داخلی خراب نشده است.	شما فراموش کرده اید دریوش دستگاه را ببندید و یا دریوش را کیپ نبسته اید به همین خاطر دمای پخت به اندازه کافی بالا نبوده است.
مخزن باید با بدنه دستگاه به صورت صاف و از پایین کاملا با صفحه گرم کننده در تماس باشد. مطمئن شوید که در داخل دستگاه شی، خارجی ای وجود ندارد. صفحه گرم کننده را همیشه تمیز نگه دارید.	مخزن و قسمت گرم کننده دستگاه به خوبی با هم تماس ندارند، به همین خاطر دمای پخت ممکن است به اندازه کافی بالا نباشد.
بهتر است دستور غذایی امتحان شده و مناسب این مدل دستگاه انتخاب کنید. دستورات غذایی مورد اطمینان را انتخاب کنید. انتخاب مواد غذایی، روش خورد کردن آنها، تناسب بین آنها، انتخاب برنامه و زمان پخت باید با دستور پخت انتخابی متناسب باشند.	انتخاب نامناسب ترکیب مواد غذایی. این مواد غذایی مناسب برنامه غذایی انتخابی شما نیستند و یا شما درست برنامه پخت غذای خود را انتخاب نکرده اید. مواد غذایی بیش از حد بزرگ خورد شده اند، تناسب مواد غذایی مورد نیاز به هم خورده است. زمان مورد نیاز پخت را درست تنظیم نکرده اید. دستور غذایی انتخابی شما مناسب پخت در این دستگاه نیست.
در داخل مخزن آب به میزان توصیه شده در دستور غذایی بریزید. اگر شک دارید، سطح آب را به هنگام پخت چک کنید.	به هنگام پخت با بخار: در مخزن بیش از حد آب وجود دارد، و امکان تشکیل تراکم کافی بخار را نمی دهد.
به هنگام سرخ کردن معمولی کافی است که روغن فقط به صورت لایه نازکی کف مخزن را بپوشاند. به هنگام سرخ کردن در فریتیوره از توصیه های دستور غذایی مربوطه پیروی کنید. اگر در دستور غذایی بستن دریوش توصیه نشده است، دریوش چندگانه پز را به هنگام سرخ کردن نبندید. مواد غذایی منجمد شده را حتما آب کنید و آب آن را دور بریزید.	برای سرخ کردن: شما در مخزن بیش از حد روغن ریخته اید. رطوبت بیش از حد در مخزن.
برخی از مواد غذایی قبل از پخت نیاز به آماده کردن دارند: شستن، سرخ کردن در روغن و غیره. از توصیه های دستور غذایی منتخب خود پیروی کنید.	به هنگام پخت با آب: بخار شدن آبگوشت به هنگام پخت با آب با میزان بالای اسیدیته.
خمیر را به میزان کمتری در مخزن قرار دهید.	موقع آماده کردن خمیر، خمیر به درب داخلی چسبیده و سوپاپ خروج بخار را بسته است.
غذا را از ظرف دراورید، آن را برگردانید و دوباره در مخزن قرار دهید، سپس منتظر باشید تا غذا کاملا آماده شود. برای دفعات بعد به هنگام پخت میزان کمتری خمیر در داخل مخزن قرار دهید.	شما مقدار زیادی خمیر در ظرف قرار داده اید.

به هنگام پخت بیسکویت و امثالهم (خمیر پخته نشده است):

غذا بیش از حد پخته شده است

شما به هنگام انتخاب نوع غذا و یا به هنگام تعیین زمان پخت دچار اشتباه شده اید. اندازه مواد غذایی بیش از حد کوچک است.	دستور غذایی امتحان شده و متناسب با این مدل دستگاه را انتخاب کنید. انتخاب مواد غذایی، روش بریدن آنها، تناسب انتخاب آنها، انتخاب برنامه و زمان پخت باید متناسب با توصیه های آن باشد.
پس از پخت غذای آماده بیش از حد در حالت گرم نگه داشتن غذا قرار داشته است.	بهتر است زمان گرم نگه داشتن غذا طولانی انتخاب نگردد. اگر در دستگاه شما خاموش کردن پیشاپیش این دستور پیش بینی شده است، شما می توانید از این امکان استفاده کنید.

به هنگام پخت، غذا بخار می شود

به هنگام پخت کته، شیر بخار می شود.	کیفیت و خواص شیر می تواند بستگی به محل و شرایط تولید آن داشته باشد. توصیه می شود فقط از شیر فوق پاستوریزه یا چربی تا 2.5 درصد استفاده شود. در صورت نیاز می توان شیر را با مقداری آب رقیق کرد.
مواد غذایی قبل از پخت با آب آماده نشده اند و یا درست آماده نشده اند (بد شسته شده اند و غیره). تناسب بین مواد غذایی رعایت نشده است یا نوع غذا درست انتخاب نشده است.	دستور غذایی امتحان شده و متناسب با این مدل دستگاه را انتخاب کنید. انتخاب مواد غذایی، روش آماده کردن آنها، تناسب بین آنها باید متناسب با توصیه های آن باشد. همیشه حبوبات دانه دانه، گوشت، ماهی و مواد غذایی دریای را تا شفاف شدن آب بشویید.

ته غذا می سوزد

IRN

مخزن دستگاه پس از استفاده بد شسته شده است. روکش نسوز مخزن آسیب دیده است.	قبل از شروع پخت غذا مطمئن شوید که مخزن دستگاه خوب شسته شده است و روکش مخزن آسیب ندیده است.
حجم کلی غذای ریخته شده در دستگاه کمتر از حجم توصیه شده دستور غذا است.	دستور غذایی امتحان شده و متناسب با این مدل دستگاه را انتخاب کنید.
شما زمان پخت را طولانی تنظیم کرده اید.	زمان پخت را کاهش دهید و یا از دستورات پخت غذا پیروی کنید که برای این نوع دستگاه مناسب است.
به هنگام سرخ کردن: شما در مخزن روغن نریخته اید؛ غذا را به هم نزده اید و یا غذای در حال آماده شدن را دیر برگردانده اید.	به هنگام سرخ کردن معمولی مقداری روغن گیاهی در مخزن دستگاه بریزید - طوری که روغن با لایه نازکی کف مخزن را بپوشاند. برای پخت متناسب غذا نیاز است که مواد غذایی را در مخزن به طور متناوب بعد از هر از چند دقیقه به هم زد.
به هنگام پخت با آب کم: در مخزن به اندازه کافی رطوبت وجود ندارد.	مقدار بیشتری مایع در مخزن بریزید. به هنگام پخت در صورت عدم ضرورت درپوش دستگاه را بردارید.
به هنگام پخت با آب: در مخزن مقدار آب بسیار کم است. (تناسب مواد غذایی رعایت نشده است)	تناسب بین میزان مایعات و مواد غذایی را رعایت کنید.
به هنگام پخت مواد غذایی ای مثل بیسکویت و پیراشکی: شما قبل از پخت قسمت داخلی مخزن را روغن نمالیده اید.	قبل از گذاشتن خمیر کف و دیواره های مخزن را با روغن زیتون یا روغن نباتی بمالید. (نباید در مخزن روغن ریخت!).

غذا شکل اولیه اش را از دست داد

شما بیش از حد غذا را در مخزن جایجا کرده اید.	در صورت سرخ کردن معمولی غذا را بیش از 7 – 5 دقیقه یک بار به هم نزنید.
شما زمان پخت را بیش از حد تنظیم کرده اید.	زمان پخت را کوتاه تر کنید و یا از توصیه های دستور غذایی متناسب با این مدل دستگاه پیروی کنید.

پخت (غذاهای گروه بیسکویت) مرطوب درامده است

مواد غذایی نامتناسبی انتخاب شده است که بیش از حد رطوبت بیرون می دهد (سبزیجات پرآب، میوه، خامه ترش و غیره)	مواد غذایی را متناسب با دستور پخت انتخاب کنید. سعی کنید به عنوان مواد غذایی، میوه هایی را که آب زیادی دارند انتخاب نکنید یا حتی المقدور آنها را به شکل حداقل استفاده کنید.
شما غذای آماده را بیش از حد در دستگاه دربسته نگه داشته اید.	سعی کنید غذای آماده را پس از پخت فوری از دستگاه خارج کنید. در صورت ضرورت می توان غذا را برای مدت کمی در دستگاه به حالت گرم نگه داشتن اتوماتیک نگه دارید.

غذا باد نکرده و بالا نیامده است.

تخم مرغ و شکر بد با هم مخلوط شده اند	دستور غذایی امتحان شده و متناسب با این مدل دستگاه را انتخاب کنید. انتخاب مواد غذایی، روش آماده کردن آنها، تناسب انتخاب آنها باید متناسب با توصیه های آن باشد.
خمیر یا ماده پف کننده مدت طولانی مانده است.	
شما ارد را خوب الک نکرده و یا خمیر را خوب مخلوط نکرده اید	
به هنگام ترکیب مواد غذایی اشتباهی صورت گرفته است.	
دستور غذای انتخابی شما مناسب پخت با این مدل دستگاه نیست.	

در یک سری از مدلهای چندگانه پز REDMOND در برنامه های "STEW" و "SOUP" در صورت کم بودن مایع در مخزن دستگاه، سیستم محافظت از گرم شدن بیش از حد دستگاه روشن می شود. در این صورت برنامه پخت متوقف می شود و دستگاه به حالت گرم نگه داشتن غذای آماده می رود.

زمان پیشنهادی برای پختن غذاهای مختلف با بخار

	غذا	وزن به گرم و یا تعداد	حجم آب به میلی لیتر	زمان پخت به دقیقه
1	فیله گاو (به صورت مکعب های 1.5-2 سانتیمتری)	500	800	40
2	فیله گوسفند (به صورت مکعب های 1.5-2 سانتیمتری)	500	800	40
3	فیله مرغ (به صورت مکعب های 1.5-2 سانتیمتری)	500	800	20
4	کوفته ریزه/ کلت	500	800	40/25
5	ماهی (فیله)	300	800	15
6	کوکتل دریایی (تازه منجمد شده)	300	800	5
7	سیب زمینی (چهار قسمت شده)	500	800	20
8	هویج (به صورت مکعب های 1.5-2 سانتیمتری)	500	800	35
9	چغندر (چهار قسمت شده)	500	1500	90
10	سبزیجات (تازه یخزده)	500	800	5
11	تخم مرغ در بخار	5 عدد	800	10

اعداد مندرج در جدول تقریبی هستند و فقط جنبه توصیه ای دارند. این اعداد ممکن است از اعداد واقعی متفاوت باشند و بستگی به نوع مشخص غذا، تازگی آن و علائق شخصی شما دارد.

جدول برنامه های پخت (تنظیمات کارخانه)

	توصیه هایی برای استفاده	زمان تنظیمی کارخانه به دقیقه	مدت زمان پخت و پز زمان قابل تنظیم بعد از استارت	به تعویق انداختن	انتظار شروع به کار	گرم نگهداشتن پس از پخت
RICE/GRAIN	پختن حبوبات کامل و خورد شده، برای غذاهای ساده و یا ترکیبی. پخت کنه حبوبات با آب	30	5 دقیقه - 1 ساعت و 30 دقیقه/ 1 دقیقه	+	–	+
PILAF	پخت پلو (با گوشت، ماهی، مرغ و یا سبزی)	60	5 دقیقه - 2 ساعت / 5 دقیقه	+	–	+
STEAM	پخت املت و تخم مرغ با بخار و همچنین غذاهای گوشتی، ماهی دار و با سبزیجات.	30	10 دقیقه - 2 ساعت /5 دقیقه	+	+	+
SOUP	پختن آب مرغ و انواع سوپ و کله پاچه	60	20 دقیقه - 8 ساعت / 5 دقیقه	+	+	+
BOIL	پخت سبزیجات و لوبیا باقلا	40	5 دقیقه - 2 ساعت / 5 دقیقه	+	+	+
OATMEAL	پخت شیر برنج	25	5 دقیقه - 1 ساعت و 30 دقیقه / 1 دقیقه	+	–	+
STEW	پخت گوشت، ماهی، سبزیجات و غذاهای ترکیبی	60	20 دقیقه - 12 ساعت / 5 دقیقه	+	–	+
BAKE	پخت بیسکویت، پیراشکی و نان قندی	50	20 دقیقه - 4 ساعت / 10 دقیقه	+	–	+
FRY	سرخ کردن گوشت، ماهی، سبزیجات یا غذاهای ترکیبی	15	5 دقیقه - 1 ساعت / 1 دقیقه	–	–	+
YOGURT	پخت انواع مختلف یوگورت	480	30 دقیقه - 12 ساعت / 30 دقیقه	+	–	–

VI. نگهداری از دستگاه پخت چند منظوره

قبل از تمیز کردن دستگاه مطمئن شوید که از شبکه برق جدا و بصورت کامل سرد شده باشد. از پارچه نرم و وسایل غیر تیز برای شستن ظروف استفاده کنید. پیشنهاد می کنیم که تمیز کردن دستگاه را بلافاصله بعد از استفاده انجام دهید.

استفاده از وسائل تیز، اسفنج دارای سطح برنده و تیز و مواد شیمیایی مجاز نمی باشد. فرو بردن بدنه دستگاه در آب یا نگهداشتن آن در زیر جریان آب مجاز نمی باشد.

قبل از استفاده برای بار اول و یا برای رفع بو پس از پخت و پز توصیه می شود تا نصف لیمو را مدت 15 دقیقه با برنامه "STEAM" بجوشانید.

ظرف، دریچه آلومینیومی داخلی و سوپاپ بخار را لازم است پس از هر بار استفاده تمیز نمایید. ظرف را می توان در ماشین ظرفشویی شست. پس از اتمام شستشوی ظرف سطح خارجی آن را

خشک نمایید.

برای شستن درب داخلی آلومینیومی:

1. درب دستگاه را باز کنید.
2. در قسمت پایینی بخش داخلی درب، همزمان دو فیکساتور را تا باز شدن درب به سمت مرکز فشار دهید.
3. بدون فشار و با کشیدن به سمت خود و پایین، درب آلومینیومی را باز کنید.
4. سطح هر دو درب را را با یک پارچه و یا دستمال مرطوب پاک کنید، در صورت نیاز از مایع ظرف شویی استفاده کنید.
5. دوباره قطعات را به همان شکلی که باز کرده اید، ببندید. درپوش آلومینیوم را در شکافهای بالایی قرار دهید، و با درپوش اصلی هماهنگ کنید. با فشار نه چندان زیاد فیکساتورها را تا دادن صدای جا افتادن فشار دهید. درب آلومینیومی داخلی باید کیپ فیکس شود.

برای تمیز کردن سوپاپ بخار (که در درپوش بالایی دستگاه قرار دارد):

1. با گرفتن درپوش و کشیدن آن با فشار کمی به سمت بالا و به سمت خود سوپاپ بخار را در بیاورید.
2. چفت را در جهت عقربه های ساعت فشار دهید و درپوش سوپاپ را باز کنید.
3. سوپاپ و درپوش را بشویید.
4. درب سوپاپ بخار را ببندید و سوپاپ روی درپوش دستگاه با برآمدگی برای درآوردن نصب کنید.

رسوبات که در این مدل در حفره مخصوص روی بدنه دستگاه و در اطراف ظرف تشکیل می شوند را به راحتی و با دستمال آشپزخانه می توان رفع کرد.

VII. قبل از رجوع به مرکز سرویس و نگهداری

پیام اشتباه روی صفحه نمایش	نقصهای احتمالی	رفع نقص
E3-E1	اشتباه سیستم (احتمال از کار افتادن دستگاه الکترونیکی یا حسگرهای گرمایی)، یا درپوش کیپ بسته نشده است	دستگاه را از برق جدا کنید، بگذارید سرد شود. درب ان را کیپ ببندید. اگر مشکل حل نشد، به مرکز سرویس و نگهداری آن مراجعه کنید.

نقص	دلیل احتمالی	رفع نقص
روشن نمی شود غذا در دستگاه طولانی پخت می شود.	برق به دستگاه نمی رسد.	میزان برق در شبکه را چک کنید.
	وقفه در برق از شبکه.	میزان برق در شبکه را چک کنید.
	بین مخزن و عنصر گرم کننده شیء خارجی قرار گرفته است.	شیء خارجی را خارج کنید.
	مخزن در دستگاه درست قرار داده نشده است.	مخزن را در دستگاه درست و بدون پستی و بلندی قراردهید.
	قسمت گرم کننده کثیف است.	دستگاه را از شبکه جدا کنید. بگذارید سرد شود. قسمت گرم کننده را تمیز کنید.

VIII. تعهدات ضمانت

برای این دستگاه به مدت 2 سال از لحظه خرید ضمانت داده می شود. در طول مدت ضمانت، تولید کننده موظف می شود هرگونه نقص کارخانه ای دستگاه که با کیفیت پایین و یا مونتاژ پیش آمده است را با تعمیر، تعویض قطعه و یا تعویض کل دستگاه رفع کند. ضمانت فقط در صورت تایید با مهر مغازه و امضای فروشنده بر روی برگه ضمانت اعتبار می یابد.

مدت کار دستگاه و مدت اعتبار تعهدات گارانتی دستگاه از روز فروش و یا از تاریخ تولید محاسبه می شود (در صورتی که تاریخ فروش را نتوان تعیین کرد).

⚠ بسته بندی، دستور استفاده و همچنین خود دستگاه را باید متناسب با برنامه منطقه خود برای تبدیل زباله، بازیافت کرد. دستگاه و لوازم جانبی آن را همراه با آشغال دور نریزید.

IRN

Produced by Redmond Industrial Group LLC, USA
1801 S Treasure Drive, 515, North bay Village, Florida 33141, USA
www.redmond-ig.com
www.multivarka.pro
Made in China

RMC-M4500-E-UM-1R